

MEDIDAS SANITARIAS FRENTA AL COVID 19 PARA LA REAPERTURA DE BARES, RESTAURANTES Y TERRAZAS

Orden SND/388/2020, de 3 de mayo, por la que se establecen las condiciones para la apertura al público de determinados comercios y servicios y la apertura de archivos, así como para la práctica del deporte profesional y federado

Guía informativa del
ayuntamiento de
Valdeolmos-Alalpardo



REAPERTURA DE ESTABLECIMIENTOS GREMIO HOSTELERÍA FRENTE AL COVID 19

Contenido

Antecedentes	2
1 CONDICIONES EN LAS QUE DEBEN DESARROLLARSE LAS ACTIVIDADES DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN.....	2
1.1 ACCIONES ESENCIALES PARA LAS ACTIVIDADES DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN..	2
1.2 MEDIDAS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS PARA EL PERSONAL QUE PRESTE SERVICIOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN.....	2
1.3 MEDIDAS EN MATERIA HIGIENE PARA LOS CLIENTES Y AFORO PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN.....	3
2 FASES DE LA DESESCALADA PARA HOSTELERÍA, RESTAURANTES Y CAFETERÍAS	4
2.1 FASE 0. CONDICIONES ESENCIALES.....	4
2.2 FASE 1. CONDICIONES ESENCIALES	4
2.3 FASE 2. CONDICIONES ESENCIALES.....	4
2.4 FASE 3. CONDICIONES ESENCIALES.....	4
3 SOBRE LA GUÍA ELABORADA POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA DE HOSTELERÍA MADRID.....	5
3.1 LOS TRABAJADORES DE HOSTELERÍA.....	5
3.2 OTRAS RECOMENDACIONES	5
3.3 PREAPERTURA.....	5
3.4 VESTUARIOS Y ENTRADA DE PERSONAL	5
3.5 RECEPCIÓN DE PEDIDOS	5
3.6 ELABORACIONES	5
3.7 SALA.....	5
3.8 BARRA.....	6
3.9 TERRAZAS	6
3.10 BUFET.....	6
3.11 CATERING	6
3.12 TRANSPORTE / REPARTO A DOMICILIO	6
3.13 TAKE AWAY.....	6



REAPERTURA DE ESTABLECIMIENTOS GREMIO HOSTELERÍA FRENTE AL COVID 19

Antecedentes

Regulación de la desescalada por el que se inicia diferentes actividades económicas. En aplicación de la Orden SND/388/2020, de 3 de mayo, por la que se establecen las condiciones para la apertura al público de determinados comercios y servicios, y la apertura de archivos, así como para la práctica del deporte profesional y federado.

Así mismo, pongo a disposición algunos detalles de procedimiento recogidos en una guía elaborada el departamento de Calidad y Seguridad Alimentaria de Hostelería Madrid y que parece que se irá completando con webinars o formaciones de apoyo para cada perfil de empresario, consultorías personalizadas y orientación sobre nuevos proveedores.

1 CONDICIONES EN LAS QUE DEBEN DESARROLLARSE LAS ACTIVIDADES DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

1.1 ACCIONES ESENCIALES PARA LAS ACTIVIDADES DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN.

1. Podrán realizarse mediante servicios de entrega a domicilio y mediante la recogida de pedidos por los clientes en los establecimientos correspondientes, quedando prohibido el consumo en el interior de los establecimientos.

2. En los servicios de entrega a domicilio podrá establecerse un sistema de reparto preferente para personas mayores de 65 años, personas dependientes u otros colectivos más vulnerables a la infección por COVID-19.

3. En los servicios de recogida en el establecimiento, el cliente deberá realizar el pedido por teléfono o en línea y el establecimiento fijará un horario de recogida del mismo, evitando aglomeraciones en las inmediaciones del establecimiento.

Asimismo, el establecimiento deberá contar con un espacio habilitado y señalizado para la recogida de los pedidos donde se realizará el intercambio y pago. En todo caso, deberá garantizarse la debida separación física establecida en este capítulo o, cuando esto no sea posible, con la instalación de mostradores o mamparas.

4. No obstante lo previsto en el apartado anterior, en aquellos establecimientos que dispongan de puntos de solicitud y recogida de pedidos para vehículos, el cliente podrá realizar los pedidos desde su vehículo en el propio establecimiento y proceder a su posterior recogida.

5. Los establecimientos solo podrán permanecer abiertos al público durante el horario de recogida de pedidos.

1.2 MEDIDAS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS PARA EL PERSONAL QUE PRESTE SERVICIOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN.

1. No podrán incorporarse a sus puestos de trabajo en los establecimientos comerciales los siguientes trabajadores que en el momento de la

reapertura del establecimiento comercial estén en aislamiento domiciliario por tener diagnóstico de COVID-19 o tengan alguno de los síntomas



REAPERTURA DE ESTABLECIMIENTOS GREMIO HOSTELERÍA FRENTE AL COVID 19

compatibles con el COVID-19; ni tampoco aquellos trabajadores que, no teniendo síntomas, se encuentren en período de cuarentena domiciliar por haber tenido contacto con alguna persona con síntomas o diagnosticada de COVID-19.

2. El titular de la actividad económica que se realice en el establecimiento o local deberá cumplir, en todo caso, con las obligaciones de prevención de riesgos establecidas en la legislación vigente, ya sea con carácter general y

de manera específica para prevenir el contagio del COVID19.

En este sentido, se asegurará de que todos los trabajadores cuenten con equipos de protección individual adecuados al nivel de riesgo, compuestos al menos por mascarillas, y de que tengan permanentemente a su disposición en el lugar de trabajo geles hidroalcohólicos con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad y/o jabones para la limpieza de manos.

1.3 MEDIDAS EN MATERIA HIGIENE PARA LOS CLIENTES Y AFORO PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

1. El titular de la actividad de hostelería y restauración que se desarrolle en el establecimiento deberá poner, en todo caso, a disposición de los clientes:

a) A la entrada del establecimiento: geles hidroalcohólicos con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad, que deberán estar siempre en condiciones de uso.

b) A la salida del establecimiento: papeleras con tapa de accionamiento no manual, dotadas con una bolsa de basura.

2. El tiempo de permanencia en los establecimientos en los que se lleve a cabo la recogida de pedidos será el estrictamente necesario para que los clientes puedan realizar la recogida de los mismos.

3. En los establecimientos en los que sea posible la atención personalizada de más de un cliente al mismo tiempo deberá señalarse de forma clara la distancia de seguridad interpersonal de dos metros entre clientes, con marcas en el suelo, o mediante el uso de balizas, cartelería y señalización. En todo caso, la atención a los clientes no podrá realizarse de manera simultánea a varios clientes por el mismo trabajador.

4. En caso de que no pueda atenderse individualmente a más de un cliente al mismo tiempo en las condiciones previstas en el apartado anterior, el acceso al establecimiento se realizará de manera individual, no permitiéndose la permanencia en el mismo de más de un cliente, salvo aquellos casos en los que se trate de un adulto acompañado por una persona con discapacidad, menor o mayor.



REAPERTURA DE ESTABLECIMIENTOS GREMIO HOSTELERÍA FRENTE AL COVID 19

2 FASES DE LA DESESCALADA PARA HOSTELERÍA, RESTAURANTES Y CAFETERÍAS

2.1 FASE 0. CONDICIONES ESENCIALES

Apertura de restaurantes y cafeterías con entrega para llevar. Sin consumo en el local.

2.2 FASE 1. CONDICIONES ESENCIALES

Apertura de terrazas: se limitará al 30% de las mesas permitidas en años anteriores en base a la licencia municipal asegurando distancias. Podrían tener mayor número de mesas si el ayuntamiento permite más espacio disponible, respetando la proporción mesas/superficie del 30% y con un incremento proporcional de espacio peatonal en el mismo tramo de la vía pública.

Nota: el pasado martes 28 de abril en consejo de ministros se aprobó ese Plan de desescalada frente al Coronavirus COVID-19; de ahí derivaron los anexos y las órdenes de desescalada, determinando el aforo permitido para las terrazas. En caso de que fuera de aplicación para los territorios menos afectados por la crisis sanitaria

ocasionada por el COVID-19, que no es Madrid precisamente, quedaría regulado en la 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; y en esta Orden se autoriza el 50% de las mesas autorizadas por el ayuntamiento guardando siempre la interdistancia de 2 metros entre clientes; además, se autorizan las reuniones en las terrazas de los establecimientos de hostelería y restauración de hasta un máximo de diez personas por mesa o agrupación de mesas. De momento, hasta que las autoridades sanitarias no indiquen lo contrario, se limitará el aforo al 30%, hasta que indique cuál es la característica de nuestro territorio.

2.3 FASE 2. CONDICIONES ESENCIALES

Para locales, consumo en el local con servicio en mesa con garantía de separación entre clientes en mesa y entre mesas, excepto discotecas y bares

nocturnos. Limitación a 1/3 de aforo. Solo consumo clientes sentados o para llevar.

2.4 FASE 3. CONDICIONES ESENCIALES

Para locales, se extenderá el aforo de un máximo de 1/2 de su capacidad que garantice separación de clientes. Se permite gente de pie con separación mínima de 1,5 metros entre los clientes de la barra. En terrazas: se limitará al 50% de las

mesas permitidas en años anteriores en base a la licencia municipal. Podrían tener mesas si el ayuntamiento permite más espacio respetando la proporción mesas/superficie del 50%. Discotecas y bares nocturnos con aforo máximo de 1/3.



REAPERTURA DE ESTABLECIMIENTOS GREMIO HOSTELERÍA FRENTE AL COVID 19

3 SOBRE LA GUÍA ELABORADA POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA DE HOSTELERÍA MADRID¹

3.1 LOS TRABAJADORES DE HOSTELERÍA

Deberán mantener una distancia de metro y medio y se les prohibirá el uso del móvil o salir a fumar; los productos entregados en los locales serán desinfectados uno por uno; y las terrazas se redistribuirán en aras de una mayor seguridad para el cliente son algunas de las medidas que recoge una guía técnica elaborada por la patronal Hostelería Madrid para la reapertura de bares y restaurantes tras la Covid-19.

3.2 OTRAS RECOMENDACIONES

No desinfectar la vajilla de forma manual sino en el lavavajillas, evitar colocar servilleteros u otros elementos que sean focos de contaminación; redistribuir las terrazas, bien separando las mesas o colocando elementos de protección; y que los empleados accedan a su puesto con la ropa y calzado de trabajo y mascarilla, explica la guía, que ha sido remitida al Ayuntamiento y la Comunidad de Madrid.

3.3 PREAPERTURA

Los empresarios harán una limpieza y desinfección exhaustiva del local antes de abrir. No será necesario mantener la misma oferta gastronómica en todo el rango horario, ya que habrá que adaptarse a la nueva demanda y las nuevas costumbres.

3.4 VESTUARIOS Y ENTRADA DE PERSONAL

Los trabajadores accederán a su puesto con la ropa y calzado de trabajo, con lavado de manos y mascarilla. Queda prohibido salir a la calle con el uniforme y calzado de trabajo; por lo tanto, no podrán hacerse salidas para fumar, compras de última hora o imprevistos. Se respetará la distancia de 1,5 metros y se prohibirá el uso del móvil y efectos personales por motivos de contaminación.

3.5 RECEPCIÓN DE PEDIDOS

Es importante establecer diferentes rangos horarios para la recepción de las mercancías para poder desinfectar la zona de recepción entre pedido y pedido.

Se eliminarán los envoltorios de los productos antes de que entren en el local, se desinfectarán, uno por uno, y los productos frescos entrarán en box de plástico previamente desinfectado.

3.6 ELABORACIONES

Los flujos de trabajo en las cocinas deberán estar muy segmentados y, si es posible, se delimitarán los espacios con cinta adhesiva de seguridad. La correcta colocación de los EPI del personal de cocina será fundamental. El lavado de manos constante es obligatorio independientemente del uso de guantes, que deberán cambiarse para cada actividad.

3.7 SALA

Se deberá reestructurar la disposición de las mesas en la sala con el fin de respetar el régimen de distancias entre ellas, que deberá ser de 1,5

¹ Es un documento de referencia, con el objeto de garantizar las condiciones de seguridad sanitaria frente al covid 19



REAPERTURA DE ESTABLECIMIENTOS GREMIO HOSTELERÍA FRENTE AL COVID 19

metros. Habrá geles de hidroalcohol en la entrada del local y a la salida de los aseos.

3.8 BARRA

Se recomienda el menor número de personas en la barra si esta no tiene un tamaño que permita la separación entre trabajadores. Se valorará si se mantiene el servicio en mesa o se pide al cliente que recoja el pedido en la barra, para evitar el acercamiento entre personal y clientes.

3.9 TERRAZAS

Las terrazas deberán redistribuirse para garantizar la seguridad del cliente bien separando físicamente las mesas o colocando elementos de protección. Desinfectar las mesas y sillas, colocar gel desinfectante para los clientes, evitar la colocación de servilleteros u otros elementos que sean focos de contaminación, serán otras de las medidas recomendadas. Al final de cada turno se fregará el suelo de la terraza con desinfectante.

3.10 BUFET

A fin de evitar posibles focos de transmisión, es imprescindible que se tengan en cuenta que todos los alimentos deben permanecer protegidos del cliente mediante mamparas, cambiar con frecuencia las pinzas y todos los elementos de servir. La ubicación de tazas, platos y menaje que utiliza el cliente para su consumo deberán estar protegidos o que los facilite el personal.

3.11 CATERING

Las medidas tomadas para los procesos de elaboración, transporte y personal son aplicables también a los catering. Sin embargo, deben estudiarse en cada caso los lugares de elaboración de los eventos, adecuando las necesidades a las exigencias establecidas para garantizar la seguridad de los clientes.

3.12 TRANSPORTE / REPARTO A DOMICILIO

Si se disponen de vehículos propios, estos deben estar incluidos en el plan de limpieza, teniendo en cuenta exterior, interior y cabina. En el interior de los vehículos de transporte se dispondrá de gel hidroalcohólico para la desinfección de manos. Todo el material de transporte (isotermos, cajas, carros) deben ser desinfectados a diario. En el caso de que se utilicen plataformas para reparto a domicilio, se dispondrá de una zona para la entrega de pedidos, siguiendo los protocolos establecidos por la propia plataforma y evitando cruces o exceso de personal entrando y saliendo del local.

3.13 TAKE AWAY

Si se dispone de una zona take away (para llevar) en el establecimiento, esta debe de estar identificada (con cinta adhesiva) de modo que se eviten aglomeraciones y se genere un espacio de protección.

Valdeolmos-Alalpardo, viernes, 1 de mayo de 2020
Documento revisado con fecha de: martes, 5 de mayo de 2020

El Técnico,

Fdo.: Pedro Sánchez García
Técnico Municipal