

– **No estará permitida la utilización de piscinas, spas, gimnasios, miniclubs, zonas infantiles, discotecas, salones** de eventos y de todos aquellos espacios análogos que no sean imprescindibles para el uso de hospedaje del hotel o del alojamiento turístico.

– **Aseos comunes que permanezcan abiertos para el servicio:** su ocupación máxima será de una persona, salvo en aquellos supuestos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso también se permitirá la utilización por su acompañante. Deberá procederse a la **limpieza y desinfección** de los referidos aseos, como mínimo, **seis veces** al día.

– Aquellas **zonas que no estén en uso** deberá contar con una clara identificación de acceso restringido o clausuradas totalmente.

MEDIDAS DE HIGIENE Y PREVENCIÓN QUE DEBEN CUMPLIR LOS ESTABLECIMIENTOS QUE APERTUREN SUS INSTALACIONES.

1. 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 observar en relación con la prevención de contagios.

2. En las **zonas de recepción o conserjería** deberá garantizarse la **debida separación de dos metros entre trabajadores y con los clientes**. Cuando no se pueda mantener la distancia de seguridad, se deberán utilizar los equipos de protección adecuados al nivel de riesgo.

En aquellos puntos de atención al cliente donde se prevean aglomeraciones o colas puntuales se **marcarán en el suelo los espacios de manera que se respeten la distancia mínima** de dos metros entre personas.

3. Se realizará la correspondiente **desinfección de objetos tras su manipulación por el cliente o entre trabajadores** y se dispondrá **geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad virucida** autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad y desinfectante de superficies.

4. Para las **unidades de alojamiento** 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, incluyendo 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 y en donde se concrete para cada elemento a limpiar en una unidad de alojamiento, el orden en el que se deberá hacer, y el material y el producto químico a utilizar, el equipo de protección adecuado al nivel de riesgo a emplear en cada tarea, y procesado del material y producto de limpieza tras su uso.

5. **Previa apertura del establecimiento será necesario realizar una limpieza** de las instalaciones, incluyendo 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 susceptibles de ser manipuladas o contaminadas por diferentes personas, tales como botoneras de ascensores o máquinas, pasamanos de escaleras, tiradores de puertas, timbres, grifos de lavabos compartidos.

MEDIDAS DE PREVENCIÓN E HIGIENE PARA CLIENTES

1. Deberá garantizarse en todo momento que el **cliente esté informado sobre las condiciones restrictivas** que le aplicaran en el uso de las instalaciones. Se garantizará que el cliente conoce, antes de la confirmación de la reserva y durante su estancia en el alojamiento (en formato escrito y en idioma comprensible por el cliente), las normas especiales que regirán en el establecimiento.

2. El hotel o alojamiento turístico deberá poner a disposición de los clientes **dispensadores de geles hidroalcohólicos o desinfectantes** con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad, en todo caso en la entrada del hotel o alojamiento turístico, que deberán estar siempre en condiciones de uso.

CONDICIONES PARA LA REAPERTURA AL PÚBLICO DE TERRAZAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN.

Podrá procederse a la **reapertura al público** de las terrazas al aire libre de los establecimientos de hostelería y restauración **limitándose al cincuenta por ciento de las mesas permitidas** en el año inmediatamente anterior en base a la correspondiente licencia municipal. En todo caso, deberá asegurarse que se mantiene la **debida distancia física de al menos dos metros entre las mesas** o, en su caso, agrupaciones de mesas.

A los efectos de la presente orden se considerarán **terrazas al aire libre todo espacio no cubierto o todo espacio que estando cubierto esté rodeado lateralmente por un máximo de dos paredes, muros o paramentos.**

La **ocupación máxima será de diez personas por mesa o agrupación de mesas.** La mesa o agrupación de mesas que se utilicen para este fin, deberán ser acordes al número de personas, permitiendo que se respeten la distancia mínima de seguridad interpersonal.

En la prestación del servicio en las terrazas de los establecimientos de hostelería y restauración deberán llevarse a cabo las siguientes **medidas de higiene y/o prevención:**

a) **Limpieza y desinfección** del equipamiento de la terraza, en particular mesas, sillas, así como cualquier otra superficie de contacto, entre un cliente y otro.

b) Se priorizará la **utilización de mantelerías de un solo uso.** En el caso de que esto no fuera posible, debe evitarse el uso 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.

c) Se deberá poner a disposición del público **dispensadores de geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad virucida** autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad, en todo caso en la entrada del establecimiento o local, que deberán estar siempre en condiciones de uso.

d) **Se evitará el uso de cartas/menús de uso común,** optando por el uso de dispositivos electrónicos propios, pizarras, carteles u otros medios similares.

e) Los elementos auxiliares del servicio, como la vajilla, cristalería, cubertería o mantelería, entre otros, se almacenarán en recintos cerrados y, si esto no fuera posible, lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores.

f) Se eliminarán productos de autoservicio como servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, y otros utensilios similares, priorizando monodosis desechables o su servicio en otros formatos bajo petición del cliente.

g) El uso de los aseos por los clientes: su ocupación máxima será de una persona, salvo en aquellos supuestos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso también se permitirá la utilización por su acompañante. Deberá procederse a la limpieza y desinfección de los referidos aseos, como mínimo, seis veces al día.

MEDIDAS DE HIGIENE Y PREVENCIÓN PARA EL PERSONAL Y TRABAJADORES

La empresa se asegurará que todos los trabajadores tengan permanentemente a su disposición en el lugar de trabajo geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad para la limpieza de manos, o cuando esto no sea posible, agua y jabón.

Asimismo, cuando no pueda garantizarse la distancia de seguridad interpersonal de aproximadamente dos metros, se asegurará que los trabajadores dispongan de equipos de protección adecuados al nivel de riesgo. En este caso, todo el personal deberá estar formado e informado sobre el correcto uso de los citados equipos de protección.

El fichaje con huella dactilar será sustituido por cualquier otro sistema de control horario que garantice las medidas higiénicas adecuadas para protección de la salud y la seguridad de los trabajadores, o bien se deberá desinfectar el dispositivo de fichaje antes y después de cada uso, advirtiendo a los trabajadores de esta medida.

La disposición de los puestos de trabajo, la organización de los turnos y el resto de condiciones de trabajo existentes en los establecimientos se modificarán, en la medida necesaria, para garantizar la posibilidad de mantener la distancia de seguridad interpersonal mínima de dos metros entre los trabajadores, siendo esta responsabilidad del titular de la actividad económica

Las medidas de distancia deberán cumplirse, en su caso, en los vestuarios, taquillas y aseos de los trabajadores, así como en cualquier otra zona de uso común.

Si un trabajador empezara a tener síntomas compatibles con la enfermedad, se contactará de inmediato con el teléfono habilitado para ello por la comunidad autónoma o centro de salud correspondiente y, en su caso, con los correspondientes servicios de prevención de riesgos laborales. Siempre que sea posible, el trabajador se colocará una mascarilla, debiendo abandonar, en todo caso, su puesto de trabajo hasta que su situación médica sea valorada por un profesional sanitario.

La empresa realizará los ajustes en la organización horaria que resulten necesarios para evitar el riesgo de coincidencia masiva de personas, trabajadoras o no, en espacios o centros de trabajo durante las franjas horarias de previsible máxima afluencia o concentración

La empresa deberá asegurar que se adoptan las medidas de limpieza y desinfección adecuadas a las características e intensidad de uso. En las tareas de limpieza se prestará 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, conforme a las siguientes pautas:

a) Se utilizarán desinfectantes como diluciones de lejía (1:50) recién preparada o cualquiera de los desinfectantes con actividad virucida que se encuentran en el mercado y que han sido autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad. En el uso de ese producto se respetarán las indicaciones de la etiqueta.

b) Tras cada limpieza, los materiales empleados y los equipos de protección utilizados se desecharán de forma segura, procediéndose posteriormente al lavado de manos.

Las medidas de limpieza se extenderán también, en su caso, a zonas privadas de los trabajadores, tales como vestuarios, taquillas, aseos, cocinas y áreas de descanso.

Asimismo, cuando existan puestos de trabajo compartidos por más de un trabajador, se realizará la limpieza y desinfección del puesto tras la finalización de cada uso, con especial atención al mobiliario y otros elementos susceptibles de manipulación.

En el caso de que se empleen **uniformes o ropa de trabajo**, se procederá al **lavado y desinfección diaria de los mismos, debiendo lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado entre 60 y 90 grados centígrados**. En aquellos casos en los que no se utilice uniforme o ropa de trabajo, las prendas utilizadas por los trabajadores en contacto con clientes, visitantes o usuarios también deberán lavarse en las condiciones señaladas anteriormente.

Desde Hosbec **recomendamos simplificar la uniformidad de los trabajadores** que se incorporen a la actividad en estas fases, usando sólo aquellas prendas que puedan ser lavadas diariamente conforme a las instrucciones anteriores.

Se deben realizar tareas de **ventilación periódica en las instalaciones** y, como mínimo, de forma diaria y por espacio de cinco minutos.

Cuando en los establecimientos haya **ascensor o montacargas**, su uso se limitará al mínimo imprescindible y se utilizarán preferentemente las escaleras. Cuando sea necesario utilizarlos, la ocupación máxima de los mismos será de **una persona**, salvo que sea posible garantizar la separación de dos metros entre ellas, o en aquellos casos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso también se permitirá la utilización por su acompañante.

Se fomentará 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 y desinfectará el datáfono tras cada uso, así como el TPV si el empleado que lo utiliza no es siempre el mismo.

Se deberá disponer de **papeleras**, **a ser posible con tapa y pedal**, en los que poder depositar pañuelos y cualquier otro material desechable. Dichas papeleras deberán ser limpiadas de forma frecuente, y al menos una vez al día.

VALIDEZ Y RESPALDO DE LA GUÍA ELABORADA POR HOSBEC PARA LA REAPERTURA DE ESTABLECIMIENTOS HOTELEROS Y ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS.

El propio Ministerio de Sanidad establece que las medidas dispuestas en esta orden podrán ser completadas por planes específicos de seguridad, protocolos organizativos y **guías adaptados a cada sector de actividad**, que aprueben las Administraciones Públicas o sus organismos dependientes o vinculados, una vez oídas las partes implicadas, así como por aquellos que sean acordados en el ámbito empresarial entre los propios trabajadores, a través de sus representantes, y los **empresarios o asociaciones y patronales de cada sector**.

Además, les informamos que hemos colaborado estrechamente tanto con las autoridades para la elaboración de esta Orden, cuyos planteamientos para el sector hotelero están inspirados en los documentos preparados por HosbecSalud durante las pasadas semanas.

Le recomendamos la lectura de la Orden SND/399/2020 completa, pues es muy extensa y contiene muchos otros detalles de actividades sociales, culturales y libertad de movimientos. Puede descargarla a continuación:



I. DISPOSICIONES GENERALES

MINISTERIO DE SANIDAD

4911 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.

Debido a la rapidez en la evolución de la situación de emergencia de salud pública ocasionada por el COVID-19, a escala nacional e internacional, el Gobierno, al amparo de lo dispuesto en el artículo 4, apartados b) y d), de la Ley Orgánica 4/1981, de 1 de junio, de los Estados de Alarma, Excepción y Sitio, declaró, mediante el Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo, el estado de alarma en todo el territorio nacional con el fin de afrontar la crisis sanitaria, el cual ha sido prorrogado en cuatro ocasiones, la última con ocasión del Real Decreto 514/2020, de 8 de mayo, hasta las 00:00 horas del día 24 de mayo de 2020, en los términos expresados en dicha norma.

El artículo 4.2.d) del citado Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo, determina que, para el ejercicio de las funciones previstas en el mismo y bajo la superior dirección del Presidente del Gobierno, el Ministro de Sanidad tendrá la condición de autoridad competente delegada, tanto en su propia área de responsabilidad como en las demás áreas que no recaigan en el ámbito específico de competencias de los demás Ministros designados como autoridad competente delegada a los efectos de este real decreto.

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.

Quedamos a su disposición para atender todas sus dudas y consultas. Si desean hacerlo durante el fin de semana, pueden remitirnos un correo electrónico a cualquiera de nuestras direcciones habituales.

Atentamente,

Nuria Montes

Secretaria general