

CIRCULAR 48/2020 **LA ACTIVIDAD DE HOSTELERÍA EN LA "NUEVA NORMALIDAD"**

A la finalización del día de hoy concluye la última prórroga del estado de alarma aprobado por el Gobierno de España, quedando sin efecto las medidas que se han venido aplicando durante las fases del Plan de Desescalada.

A partir de ese momento se pasará a la llamada "NUEVA NORMALIDAD" y entrará en vigor el Decreto de la Consejería de Sanidad de 24/2020 de 19 de junio, que junto con Real Decreto-ley 21/2020, de 9 de junio, establecen las medidas necesarias para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19 una vez superada la fase III del Plan para la transición.

A las actividades de hostelería, restauración, ocio nocturno y alojamiento se aplicarán las siguientes medidas:

1. BARES, CAFETERÍAS Y RESTAURANTES

- **Aforo:** Los establecimientos de hostelería y restauración no podrán superar el 75% de su aforo para consumo en el interior del local. Como norma general se entiende que dicho porcentaje de aforo equivale a 1 persona por cada 4 metros cuadrados. En el exterior del local deberá indicarse el aforo máximo permitido de cada lugar
- **Barra:** El consumo dentro del local podrá realizarse en barra debiendo asegurarse el mantenimiento de la debida distancia de seguridad interpersonal de al menos 1,5 metros entre clientes o, en su caso, grupos de clientes situados en la barra.
- **Mesas:** El consumo dentro del local podrá realizarse sentado en mesa, o agrupaciones de mesas, debiendo asegurarse el mantenimiento de la debida distancia de seguridad entre las mesas o, en su caso, agrupaciones de mesas. La ocupación máxima será de 25 personas por mesa o agrupación de mesas.
- **Terrazas al aire libre:** No tendrán restricción de aforo de las mesas permitidas en base la correspondiente licencia municipal, si bien, en todo caso, deberá asegurarse que se mantiene la debida distancia de seguridad interpersonal entre las mesas o, en su caso, agrupaciones de mesas.

2. OCIO NOCTURNO

Los locales de **DISCOTECAS Y BARES DE OCIO** nocturno podrán prestar su actividad con un aforo del 75%. Podrá procederse a la apertura al público de las terrazas al aire libre de estos establecimientos con el 75% de las mesas permitidas por la correspondiente licencia municipal.

Cuando exista en el local un espacio destinado a pista de baile o similar, el mismo podrá ser utilizado para instalar mesas o agrupaciones de mesas, no pudiendo dedicarse dicho espacio a su uso habitual.

3. CEREMONIAS NUPCIALES Y OTRAS CELEBRACIONES RELIGIOSAS O CIVILES

Las celebraciones que pudiesen tener lugar tras la ceremonia en establecimientos y locales de hostelería y restauración se ajustarán a las condiciones y al aforo previsto para dichos establecimientos y locales, es decir, con un aforo máximo de 75%.

En el caso de que la ceremonia, o su celebración posterior que implique algún tipo de servicio de hostelería y restauración, se lleve a cabo en otro tipo de espacio o instalación, pública o privada, no contemplado en el Decreto 24/2020, se deberá respetar un máximo del 75% de su aforo y, en todo caso, un máximo de 250 personas en espacios al aire libre o de 150 personas en espacios cerrados.

4. ZONAS COMUNES DE HOTELES Y ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

La ocupación de las zonas comunes no podrá superar el 75% de su aforo. Cada establecimiento deberá determinar el aforo de los distintos espacios comunes, así como aquellos lugares en los que se podrán realizar eventos y las condiciones más seguras para su realización conforme al aforo máximo previsto y de acuerdo con las medidas de higiene, protección y distancia mínima establecidas. En el exterior se indicará el aforo máximo permitido de cada espacio.

La prestación de **servicios de hostelería y restauración** en los alojamientos turísticos se registrará por lo señalado en el apartado 1 de la presente circular.

Las **actividades de animación o clases grupales** deberán diseñarse y planificarse con una ocupación del aforo máximo del 75% y con el límite de 25 personas. Estas actividades se realizarán preferentemente al aire libre y se procurará evitar el intercambio de material.

En el caso **piscinas o gimnasios**, se aplicarán las medidas establecidas específicamente para dichas instalaciones. Cada establecimiento determinará las directrices y recomendaciones para su uso, de acuerdo con las normas de prevención e higiene previstas en el Decreto 24/2020, y se garantizará su conocimiento por los usuarios.

Las personas titulares del establecimiento adoptarán las medidas organizativas oportunas para evitar aglomeraciones y para procurar mantener la distancia de seguridad interpersonal en el interior de los establecimientos o, en su defecto, la utilización de medidas alternativas de protección física de los clientes entre sí mismos y de estos con respecto a los trabajadores con uso de mascarilla.

5. ALBERGUES TURÍSTICOS

Por sus especiales características en los albergues se permitirá una capacidad máxima del 50% de su aforo.

6. VIGENCIA

Las anteriores normas se entrarán en vigor a las 00:00 horas del domingo 21 de junio de 2020 y estarán vigentes hasta que el Gobierno de la nación declare de manera motivada y de acuerdo con la evidencia científica disponible, previo informe del Centro de Coordinación de Alertas y Emergencias Sanitarias, la finalización de la situación de crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19.

ANEXO I **MEDIDAS DE HIGIENE Y PREVENCIÓN**

GENERALES

- En las tareas de limpieza y desinfección 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:

- 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 debidamente autorizados y registrados. En el uso de ese producto se respetarán las indicaciones de la etiqueta.
- Tras cada limpieza, los materiales empleados y los equipos de protección utilizados se desecharán de manera 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.
- Cuando existan puestos de trabajo compartidos por más de un trabajador, se establecerán los mecanismos y procesos oportunos para garantizar la higienización de estos puestos.
- Se procurará que los equipos o herramientas empleados sean personales e intransferibles, o que las partes en contacto directo con el cuerpo de la persona dispongan de elementos sustituibles. En el caso de aquellos equipos que deban ser manipulados por diferente personal, se procurará la disponibilidad de materiales de protección o el uso de forma recurrente de geles hidroalcohólicos o desinfectantes con carácter previo y posterior a su uso.
- En el caso de que se empleen uniformes o ropa de trabajo, se procederá al lavado y desinfección regular de los mismos, siguiendo el procedimiento habitual.
- Deben realizarse tareas de ventilación periódica en las instalaciones y, como mínimo, de forma diaria y durante el tiempo necesario para permitir la renovación del aire.
- Cuando los centros, entidades, locales y establecimientos dispongan de ascensor o montacargas, se utilizarán preferentemente las escaleras. Cuando sea necesario utilizarlos, su ocupación máxima será de una persona, salvo que se trate de personas convivientes o que empleen mascarillas todos los ocupantes.
- Se promoverá el pago con tarjeta u otros medios que no supongan contacto físico entre dispositivos, así como la limpieza y desinfección de los equipos precisos para ello.
- Se dispondrá de papeleras para depositar pañuelos y cualquier otro material desechable, que deberán ser limpiadas de forma frecuente y, al menos, una vez al día entre la apertura y el cierre.
- Podrán establecerse itinerarios para dirigir la circulación de clientes o usuarios, para evitar aglomeraciones en determinadas zonas.
- El uso de aseos familiares y salas de lactancia se restringirá a una única familia, no podrán compaginar su uso dos unidades familiares y deberá reforzarse la limpieza y desinfección de los referidos espacios garantizando siempre el estado de salubridad e higiene de estos.

ESPECÍFICAS

- Se hará una limpieza y desinfección del equipamiento, en particular mesas, sillas, barra, así como cualquier otra superficie de contacto, de forma frecuente.
- Asimismo, deberá procederse a la limpieza y desinfección del local por lo menos una vez al día entre la apertura y el cierre.

- Se priorizará la utilización de mantelerías de un solo uso, evitándose el uso de la misma mantelería o salvamanteles con distintos clientes.
- Se evitará el autoservicio por parte de los clientes, evitando la manipulación directa de los productos por parte de estos.
- Se eliminarán productos de autoservicio como servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, y otros utensilios similares, priorizando monodosis desechables o su servicio en otros formatos.
- El personal trabajador que realice el servicio en mesa y en barra deberá procurar la distancia de seguridad con el cliente y aplicar los procedimientos de higiene y prevención necesarios para evitar el riesgo de contagio.
- En cualquier caso, será obligatorio el uso de mascarilla para el personal de estos establecimientos en su atención al público.
- Se recomienda no tener juegos de mesa tales como cartas, ajedrez o damas para uso compartido en el local, salvo que se desinfecten tras su uso.
- Estas medidas serán de aplicación para sociedades, asociaciones gastronómicas o recreativo-culturales, peñas y clubes donde se produzcan servicios de restauración.

Recordamos que los establecimientos afiliados a la Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Toledo pueden obtener gratuitamente el certificado de ESTABLECIMIENTO SEGURO, a través de la plataforma HOSTELERÍA SEGURA promovida de la Confederación Empresarial de Hostelería de España (CEHE), a la que pertenece nuestra organización.

Información: Gema Morales Pérez ☎ 925228858 | 645719184 | gmorales@hosteleriadetoledo.com

Toledo, 20 de junio de 2020.