

*GUÍA DE  
RECOMENDACIONES  
PARA LA REAPERTURA  
DE BARES Y  
RESTAURANTES*

**Asociación de Parques Científicos y Tecnológicos de España (APTE)**

6 de mayo de 2020 (Versión 1)

## Tabla de contenido

Condiciones para la reapertura de terrazas de los establecimientos de hostelería y restauración .....	3
Medidas de higiene y/o prevención en la prestación del servicio en terrazas .....	4
Plan de limpieza .....	4
Medidas de higiene y/o de prevención para el personal trabajador.....	6
Recepción de materias primas:.....	7
Medidas informativas .....	7
Cocina: .....	8
Servicio: .....	8
Información de interés: .....	9
ANEXO I .....	10

## GUÍA DE RECOMENDACIONES PARA LA REAPERTURA EN BARES Y RESTAURANTES

El presente documento incluye el protocolo a seguir para la reapertura de establecimientos de hostelería y restauración en los parques científicos y tecnológicos españoles durante la Fase 1 de desescalada.

Para la redacción de estas medidas se ha tomado en cuenta 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 en los territorios menos afectados por la crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19 y el [Manual de medidas para la reducción de riesgos higiénico-sanitarios frente al COVID-19 en servicios de restauración elaborada por el Instituto para la Calidad Turística Española](#) y [Protocolo especial COVID-19 de Prevención y Seguridad en servicios de restauración elaborado por Basque Culinary Center y Eurotoques](#)

### Condiciones para la reapertura de terrazas de los establecimientos de hostelería y restauración

1. Se limitarán 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.
2. En el caso de que el establecimiento de hostelería y restauración obtuviera el permiso del Ayuntamiento para incrementar la superficie destinada a la terraza, se podrán incrementar el número de mesas respetando, en todo caso, la proporción del cincuenta por ciento entre mesas y superficie disponible y llevando a cabo un incremento proporcional del espacio peatonal en el mismo tramo de la vía pública en el que se ubique la terraza.
3. 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**. 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.

### Otras consideraciones:

Se recomienda contar con un **Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC)**. La empresa debe establecer la forma de controlar que el cliente no haga uso arbitrario del equipamiento en terraza (mesas y sillas), con el fin de que éste pueda ser desinfectado entre un cliente y otro. Se mostrará cartelería informando al cliente de estas pautas de higiene y desinfección para que sea conocedor de las mismas y las respete. Esta información debe

dejar claramente indicado que el cliente no puede ocupar una mesa sin que el personal del establecimiento lo acomode. Acotar las terrazas (cordones, cintas, marcado en el suelo u otros elementos cuando las autoridades competentes lo permitan) también puede ayudar al cumplimiento de este objetivo.

### Medidas de higiene y/o prevención en la prestación del servicio en terrazas

1. Limpieza y desinfección del equipamiento de la terraza entre un cliente y otro.
2. 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.
3. Se deberá poner a disposición del público dispensadores de [geles hidroalcohólicos 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.
4. 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.
5. Se evitará el uso de cartas de uso común, optando por el uso de dispositivos electrónicos propios, pizarras, carteles u otros medios similares.
6. 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.
7. 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.
8. La ocupación máxima de los aseos por los clientes 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.

### Plan de limpieza

La organización debe adaptar su plan de limpieza y desinfección teniendo en cuenta el análisis de los riesgos identificados.

El plan debe considerar como mínimo las siguientes cuestiones:

- Realizar un procedimiento de limpieza y desinfección que incluya las siguientes instalaciones y los elementos presentes en las mismas: zona de recepción de mercancía,

cocina, barra, zona de recogida de comida para servicio a domicilio y de comida para llevar, sala, vestuarios, zonas de taquillas y aseos.

- Utilizar, por parte del personal de limpieza, el equipo de protección individual de acuerdo con la ficha de seguridad del producto.

- Realizar, previa a la apertura inicial del establecimiento, una limpieza y desinfección a fondo utilizando [productos virucidas autorizado para tal fin por el Ministerio de Sanidad](#). Lo podrá hacer el propio empresario dejando por escrito las labores que ha efectuado y los productos utilizados (disponer de las fichas técnicas y de seguridad de los productos) o podrá contratar a una empresa especializada y autorizada para ello que aporte un certificado con las tareas que ha realizado, quien lo ha realizado y que productos ha utilizado.

- Incluir en el plan APPCC y/o incrementar las frecuencias diarias de limpieza y repasos, especialmente de las zonas de mayor contacto (superficies, pomos, lavabos, grifería, manivelas, ascensores, puertas, superficies de mesas, botón de descarga del wc, barreras de protección, control de climatización, cartas y menús, TPV, caja, datáfonos, etc.).

- Usar [productos de limpieza desinfectantes autorizados por el Ministerio](#) según las fichas técnicas y de seguridad del producto.

- Identificar los útiles de limpieza y aislarlos en su zona de trabajo garantizando que no se produzca contaminación cruzada.

- Garantizar que el proceso de desinfección de la vajilla y cubertería se lleva a cabo a temperaturas superiores a 80oC (lavavajillas).

- Limpiar y desinfectar los utensilios (pinzas, paletas de máquinas de hielo, utensilios para cocktails, cucharas de helados, etc.) atendiendo a lo estipulado en el APPCC.

- Mantener higienizadas en todo momento las bayetas y estropajos y cambiarlas periódicamente.

Se debe evitar el uso de trapos utilizando en todo caso papel de un solo uso o bayetas desechables.

Los rollos de papel de un solo uso deben estar colocados en el correspondiente portarrollos.

- Cocinar los alimentos por encima de los 70º.

- Conservar los alimentos protegidos con flim, tupperts y etiquetas.

- La empresa debe garantizar que la ropa de trabajo del personal se lava a una temperatura superior a 60oC.

-Si se dispone de transporte propio con furgonetas, coches, motos u otro tipo de vehículo, éstos se deben incluir en el plan de limpieza y desinfección. Este plan debe contemplar el exterior e interior del vehículo, los cajones de las motos...etc De igual forma se deben limpiar y desinfectar correctamente todos los elementos de transporte (cajas y bolsas isotérmicas, mochilas, carros, cascos....)

### Medidas de higiene y/o de prevención para el personal trabajador

1. Todos los trabajadores deberán contar con equipos de protección individual adecuados al nivel de riesgo, y deben tener a su disposición geles hidroalcohólicos con actividad virucida, o cuando esto no sea posible, agua y jabón.
2. El uso de mascarillas será obligatorio cuando no pueda garantizarse la distancia de seguridad interpersonal de aproximadamente dos metros entre el trabajador y el cliente o entre los propios trabajadores.  
Todo el personal deberá estar formado e informado sobre el correcto uso de los citados equipos de protección. La formación puede ser externa o interna (si se dispone de personal capacitado para impartirla) y, en todo caso debe acreditarse dicha formación. Se deberá analizar las debilidades y carencias formativas de la organización y los profesionales que forman parte de ella para reforzarlas a través de programas formativos (p.e. webinars, formación interna, etc.). Lo anterior será también aplicable a todos los trabajadores de terceras empresas que presten servicios en el local o establecimiento, ya sea con carácter habitual o de forma puntual.
3. La disposición de los puestos de trabajo, la organización de los turnos y el resto de condiciones de trabajo presentes en el centro 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 esto responsabilidad del titular de la actividad económica o de la persona en quien este delegue.  
Se planificarán las tareas y procesos de trabajo de tal forma que se minimice el contacto entre ellos (p.e evitar que personal de barra o de sala entren en cocina). En caso de que existan turnos, éstos deben planificarse, siempre que sea posible, de forma que se concentren los mismos empleados en los mismos grupos de turnos.
4. Se habilitará un espacio para que el trabajador pueda cambiarse de ropa y calzado al llegar al centro de trabajo y al finalizar su turno antes de salir de la instalación. Este espacio debe contar con taquillas o, al menos, facilitar un porta-trajes o similar en el que los empleados dejen su ropa y objetos personales.  
En la zona de aseos y vestuarios del personal se deberá contar con jabón desinfectante para el lavado de manos y / o solución hidroalcohólica, papel de secado de manos y papelera con tapa de accionamiento no manual, dotado con una bolsa de basura. A su vez, se deberá colocar carteles, recordando las medidas higiénicas y el correcto lavado de manos y el uso de guantes y mascarillas en caso de necesidad.
5. Asimismo, las medidas de distancia deberán cumplirse, en su caso, en los vestuarios, taquillas y aseos de los trabajadores, así como en las áreas de descanso, comedores, cocinas y cualquier otra zona de uso común.

6. La organización debe disponer de los números de emergencias y hospitales o centros de salud cercanos.
7. 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. El trabajador deberá abandonar su puesto de trabajo hasta que su situación médica sea valorada por un profesional sanitario.

### Recepción de materias primas:

1. Se debe cumplir en todo caso con lo dispuesto en el sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC). Concretamente, debe existir un espacio reservado para la recepción/devolución de mercancías (zona específica, mesa, marca en el suelo...), situada cerca de la puerta de acceso de mercancía, separado física o temporalmente del resto de áreas. El personal de reparto no debe superar esta área de recepción.
2. En este espacio:
  - a) Se deben eliminar los embalajes de las mercancías recibidas.
  - b) Se debe llevar a cabo una desinfección de aquellos envases que hayan estado en contacto con el exterior durante el proceso de aprovisionamiento.
  - c) Los artículos que no puedan ser desinfectados, como los frescos, cambian del contenedor del proveedor a uno propio del establecimiento en la zona de recepción.
  - d) Los albaranes deben permanecer en esta zona de recepción y los dispositivos utilizados (termómetros, bolígrafos...) deben ser preferiblemente utilizados siempre por la misma persona.

Tras la recepción y/o manipulación de paquetes/pedidos se debe limpiar y desinfectar la zona y el personal debe lavarse las manos con agua y jabón desinfectante.

### Medidas informativas

El plan de contingencia debe ser comunicado a los empleados para su adecuada puesta en marcha y mantenimiento. Igualmente, los clientes deben ser informados de aquellas medidas del plan que les afecten directamente y deban aplicar (p.e. uso de mascarilla, lavado de manos, distancias de seguridad, etc.).

Las medidas informativas deben contemplar:

- a) Cartelería con medidas higiénicas
- b) Marcado en el suelo del local, terrazas, barra y dónde se precise mantener la distancia de seguridad de acuerdo con esta norma.

## Cocina:

Se debe tener implementado un sistema de APPCC.

Se recomienda separar las zonas de los distintos trabajadores mediante marcas en el suelo u otras medidas similares.

Antes de empezar cada servicio se debe realizar una desinfección general de las superficies de trabajo. Existirán dosificadores de jabón desinfectante al lado del lavamanos.

Para secarse se utilizará papel, el cual se eliminará a un cubo de basura con tapa de accionamiento no manual.

## Servicio:

### - Reparto a domicilio:

Tanto en la preparación del pedido como en su reparto se debe mantener las medidas higiénicas correspondientes de acuerdo con los riesgos identificados y las medidas descritas en el plan de contingencia.

- En particular, en el transporte y entrega a domicilio se deben cumplir los siguientes requisitos:

- El establecimiento debe contar con un espacio habilitado para la entrega del pedido al repartidor (barra, mesa...).
- El personal encargado del reparto de pedidos debe usar los equipos de protección individual determinados en el plan de contingencia.
- Se debe evitar el contacto entre el personal de entrega de pedido y el repartidor en la transacción (muestra de hoja de pedido, etc.). Una vez entregado el pedido al repartidor, en la zona habilitada para ello, el personal que entrega el pedido debe lavarse las manos.
- Debe establecerse un sistema para evitar las aglomeraciones de personal de reparto.
- Se debe fomentar el uso de pago por medios electrónicos, que eviten establecer contacto entre cliente y personal de reparto.
- Durante la entrega al cliente se debe mantener una distancia seguridad de, al menos, 1 metro.
- El repartidor debe higienizarse las manos correctamente con gel desinfectante durante todo el proceso de entrega.

- En el caso de que el transporte y entrega a domicilio lo realice personal externo a la organización (plataformas de delivery o similares) además de lo anterior se solicitará al proveedor del servicio su plan de contingencia con respecto al COVID 19.

- **Comida para llevar**

El establecimiento debe contar con un espacio habilitado y señalizado para la recogida de los pedidos (ej. mesa, mostrador, etc.) donde se realizará el intercambio y pago en su caso.

Se debe garantizar la distancia de seguridad (se recomienda que esta operación se realice mediante marcas visibles en el suelo o similares).

- **Servicio en barra:**

En cuanto al servicio en barra, se deberá respetar la distancia de seguridad entre cliente y personal, utilizándose, si esto no fuera posible, otras medidas de protección (mascarillas, pantallas faciales...).

Deberán establecerse las posiciones a ocupar por el cliente o grupos de clientes en barra de forma que se eviten aglomeraciones y se garantice la distancia de seguridad. Los productos expuestos, en su caso, en barra, deberán estar convenientemente protegidos hacia el cliente y hacia el empleado. No se admite el autoservicio en barra por parte del cliente.

Información de interés:

<https://www.hosteleriadigital.es/2020/04/23/la-patronal-de-los-hosteleros-ultima-un-distintivo-acreditativo-de-hosteleria-segura-de-cara-a-la-reapertura/>

## ANEXO I

MAYO		Medidas de la desescalada en cada fase por sectores de actividad			
L	M	J	V	S	D
4	5	6	7	8	9
11	12	13	14	15	16
18	19	20	21	22	23
25	26	27	28	29	30
31					
MAYO		TODOS LOS TRABAJADORES	COMERCIO MINORISTA Y ACTIVIDADES DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS	HOSTELERÍA, RESTAURANTES Y CAFETERÍAS	
<b>FASE 0</b> 4 de mayo	Teletrabajo preferente y escalonamiento de entradas y salidas donde no sea posible.	Apertura de locales y establecimientos con cita previa para atención individual, a ser posible con mamparas, horario preferente para mayores de 65 años y uso de guantes y mascarilla obligatorio.	Apertura de restaurantes y cafeterías solo para servicio para llevar.		
<b>FASE 1</b> 11 de mayo	Evaluación de prevención de riesgos ante el Covid-19.	Apertura generalizada de locales comerciales (excepto grandes superficies) con aforo limitado al 30%, distancia mínima de dos metros entre clientes y horario preferente para mayores de 65. Apertura del 25% de puestos de mercadillos.	Apertura de terrazas al 30% de aforo.		
<b>FASE 2</b> Desde 25 de mayo	SIN NOVEDAD	Apertura de centros comerciales (excepto zonas comunes o recreativas), limitando aforo al 40%; distancia mínima de dos metros y horario preferente para mayores de 65. Apertura de un 33% de puestos de mercadillos y de autoescuelas y academias.	Se habilita el servicio en el interior de locales para un tercio del aforo y exclusivamente en mesa o para llevar (excluidas discotecas y bares nocturnos).		
<b>FASE 3</b> Desde el 8 de junio	Reincorporación presencial progresiva con equipo de protección (EPD), horario escalonado y medidas de seguridad y conciliación.	Reapertura de zonas comunes en centros comerciales, con aforo limitado al 50%, y la mitad de los puestos de los mercadillos.	El aforo en local y terraza se amplía al 50% y se habilita el servicio en barra con distancia entre clientes de 1,5 metros. Discotecas y bares nocturnos reabren con un tercio de su aforo.		
JUNIO		HOTELES Y ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS	ACTIVIDADES CULTURALES Y DE OCIO	EDUCACIÓN	TRANSPORTES
L	M	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6
8	9	10	11	12	13
<b>FASE 0</b> 4 de mayo	Actividad no permitida.	Apertura de archivos.	Fomento de la educación online o a distancia.	Incremento de frecuencia del transporte urbano. Limitación al 30% de servicios en larga distancia. Movilidad aérea limitada a restricciones de la UE.	
<b>FASE 1</b> 11 de mayo	Apertura sin uso de zonas comunes. Restricción en restaurantes y medidas de desinfección.	Reapertura de bibliotecas y museos con limitación de aforo; actos y espectáculos de menos de 30 personas sin superar un tercio de aforo en interiores o 200 en el exterior estando sentados.	Reapertura de centros educativos y universidades para su desinfección y trabajo administrativo o de investigación.	Ampliación de oferta interurbana de 80% al 100%. Limitación al 30% de servicios de larga distancia con 50% de aforo y sin catering. Movilidad aérea limitada a restricciones de la UE.	
<b>FASE 2</b> Desde 25 de mayo	Reapertura de zonas comunes a un tercio de su aforo.	Reapertura de cines, teatros y auditorios con butaca asignada; salas de exposiciones; de espectáculos con 50 personas en interior y 400 en exterior, en todos los casos a un tercio del aforo.	Apertura de centros infantiles hasta 6 años para progenitores sin capacidad de teletrabajo. Preparación de programas de refuerzo. Posibilidad de retomar cursos de secundaria obligatoria en clases de hasta 15 alumnos y de realizar la EBAU.	SIN NOVEDAD	
<b>FASE 3</b> Desde el 8 de junio	El uso de zonas comunes se amplía a la mitad del aforo.	El aforo se amplía al 50%, excepto salas escénicas y musicales, con espectáculos limitados a un tercio y límite en 80 personas en interior y 800 al aire libre. Al menos 9 m <sup>2</sup> por persona en espectáculos taurinos. Reapertura de playas con distancia entre personas. Apertura de gimnasios sin uso de vestuarios.	SIN NOVEDAD	Servicio urbano al 100%. Incremento de trenes y autobuses de larga distancia. Movilidad aérea limitada a restricciones de la UE.	

Fuente: Ministerio de Sanidad

BELÉN TRINCADO / CINCO DÍAS

Fuente: Ministerio de Sanidad Elaborado por: Belén Trincado / Cinco Días