ORDEN MINISTERIAL 507/2020 Y DECRETO 13/2020 DEL LEHENDAKARI: CONDICIONES DE ACTIVIDAD EN HOTELES Y ESTABLECIMIENTOS TURÍSTICOS (FASE 3 DE DESESCALADA)

El **BOE Nº 160** del sábado **6 de junio de 2020**, ha publicado la **Orden 507/2020 del Ministro de Sanidad**, por la que determinadas Comunidades Autónomas, entre ellas la del **País Vasco,** acceden a la **Fase 3 de desescalada**, con efectos desde las **00:00 horas** del día **8 de junio de 2020**. A su vez, el **Decreto 13/2020** del Lehendakari, de **7 de junio**, por el que se establecen para la CAPV normas de gestión y aplicación de la Fase 3 de desescalada, ha establecido alguna especialidad para nuestro ámbito territorial.

Por medio de la presente Circular les resumimos las **condiciones de desarrollo de actividad de los Hoteles y Establecimientos Turísticos** al iniciarse la mencionada **Fase 3,** incluidas las especialidades o modificaciones que al respecto ha establecido el Gobierno Vasco en nuestro ámbito territorial (tales condiciones son las contenidas en la **Orden Ministerial 458/2020 de 30 de mayo**, de aplicación desde el pasado 1 de junio en las islas de El Hierro, La Gomera, La Graciosa y Formentera):

¿En qué condiciones (Fase 3) se puede desarrollar la actividad de hoteles y/o establecimientos turísticos a partir del 8 de junio?

Podrá procederse a la **reapertura al público de las zonas comunes** de los hoteles y alojamientos turísticos siempre que **no se supere el 60% de su aforo**.

A los **servicios de hostelería y restauración de los hoteles y alojamientos turísticos** se les aplicara lo establecido en el **capítulo IV de la Orden 458/2020**. De esa forma:

- Podrá procederse a la **apertura al público** de los establecimientos de hostelería y restauración **para consumo en el local**, salvo los locales de discotecas y bares de ocio nocturno, **sin limitaciones de aforo (es decir, con el 100% de aforo permitido).**

- El consumo dentro del local **únicamente podrá realizarse sentado en mesa, o agrupaciones de mesa**, y preferentemente mediante reserva previa. Deberá asegurarse el mantenimiento de la **debida distancia física de 2 metros entre las mesas** o, en su caso, agrupaciones 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.
- Estará **permitido el consumo en barra siempre que se garantice una separación mínima de 2 metros entre clientes** o, en su caso, grupos de clientes.

- Se podrá ofrecer **productos de libre servicio**, ya sean frescos o elaborados con anticipación, para libre disposición de los clientes siempre que sea **asistido con pantalla de protección**, a través de emplatados individuales y/o monodosis debidamente preservadas del contacto con el ambiente.

- Se mantiene la **apertura al público de las terrazas de los establecimientos de hostelería y restauración** con el **100%% 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 2 metros entre las mesas** o, en su caso, agrupaciones de mesas.

- **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.

- Se autorizan las **reuniones en las terrazas** de los establecimientos de hostelería y restauración de hasta un **máximo de 20 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.**

Todas las condiciones señaladas se entenderán sin perjuicio de lo establecido en la **Orden TMA/277/2020, de 23 de marzo**, por la que se declaran **servicios esenciales a determinados alojamientos turísticos** y se adoptan disposiciones complementarias.

¿Qué medidas de higiene y/o prevención serán exigibles en las zonas comunes de hoteles y establecimientos turísticos?

- Cada establecimiento **deberá determinar los aforos 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 (60%).

- Aquellos **espacios cerrados** donde se vayan a celebrar eventos, actividades de animación o gimnasios, deberán **ventilarse dos horas antes** de su uso.

- Las **actividades de animación o clases grupales** deberán diseñarse y planificarse con un **aforo máximo de 20 personas** y respetándose la distancia mínima de seguridad entre personas y entre estos y el animador o entrenador. En caso contrario, se deberán utilizar mascarillas. Las actividades de animación o clases grupales se realizarán **preferentemente al aire libre** y se evitará el intercambio de objetos.

- Se realizará la **correspondiente desinfección de objetos y material utilizado en las actividades de animación** después de cada uso y se dispondrá gel hidroalcohólico o desinfectantes con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad y desinfectante de superficies.

- En el caso de **instalaciones deportivas** se aplicarán las medidas de higiene y prevención previstas en **los artículos 42 y 43 de la Orden Ministerial 414/2020** y en el artículo 41 de la Orden SND/399/2020, de 9 de mayo.

- Asimismo, para las **piscinas y spas** el establecimiento determinará las directrices y recomendaciones para su uso, de acuerdo con las normas de prevención e higiene establecidas por las autoridades sanitarias, y siendo de aplicación lo previsto en el **capítulo X de la Orden 414/2020** (ver dicho Capítulo).

Con **carácter general**, se deberán observar las **siguientes medidas de higiene**:

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:

- Se utilizarán **desinfectantes** como diluciones de lejía (1:50) recién preparada o cualquiera de los desinfectantes con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad. 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 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.

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

- Cuando existan **ascensores 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.

Con **carácter específico** se establecen también las **siguientes medidas:**

- 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.

- En las zonas de **recepción o conserjería** deberá garantizarse la debida **separación de 2 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 2 metros** entre personas.
- 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.

- 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.

- **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 2 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.

¿Qué medidas de higiene y/o prevención se deben cumplir en los servicios de Hostelería y Restauración de los hoteles?

- **Limpieza y desinfección del equipamiento**, en particular mesas, sillas, así como cualquier otra superficie de contacto, entre un cliente y otro. Asimismo, se deberá proceder a la **limpieza y desinfección del local al menos una vez al día**.

- 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.

- 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.

- Tras cada limpieza, los **materiales empleados y los EPIs 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 regular** de los mismos, siguiendo el procedimiento habitual.

- Se deben realizar **tareas de ventilación periódica** en las instalaciones y, como mínimo, **de forma diaria** y durante el tiempo necesario para permitir la renovación del aire.

- 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 en las que poder depositar pañuelos** y cualquier otro material desechable. Dichas papeleras deberán ser limpiadas de forma frecuente, y al menos una vez al día.

- 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.

- 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 y a la salida de los baños**, que deberán estar siempre en condiciones de uso.

- Se **evitará el empleo de cartas de uso común**, optando por el uso de dispositivos electrónicos propios, pizarras, carteles u otros medios similares.

- 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.

- 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.

- Se establecerá en el local un **itinerario para evitar aglomeraciones** en determinadas zonas y prevenir el contacto entre clientes.

- El personal trabajador que realice el **servicio en mesa** deberá garantizar la **distancia de seguridad** con el cliente y aplicar los procedimientos de higiene y prevención necesarios para evitar el riesgo de contagio.

- **Uso de los aseos, vestuarios, probadores, salas de lactancia** o similares: su ocupación máxima será de **una persona para espacios de hasta 4 metros cuadrados**, salvo en aquellos supuestos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso también se permitirá la utilización por su acompañante. Para **aseos de más de 4 metros cuadrados** que cuenten con más de una cabina o urinario, la ocupación máxima será del **50% del número**

de cabinas y urinarios que tenga la estancia, debiendo mantenerse durante su uso una distancia de seguridad de dos metros.

- Deberá reforzarse la limpieza y desinfección de los referidos aseos garantizando siempre el estado de salubridad e higiene de los mismos.

¿Qué medidas de prevención de riesgos deben respetarse, para el personal que preste servicios en las actividades de Hostelería y Restauración de los hoteles?

Se **deben cumplir**, en todo caso, con las **obligaciones de prevención de riesgos** establecidas en la legislación vigente, tanto con carácter general como de manera específica para prevenir el contagio del COVID19:

- Todos los trabajadores **deben contar con EPIs adecuados al nivel de riesgo**, teniendo permanentemente a su disposición en el lugar de trabajo **geles hidroalcohólicos**, o cuando esto no sea posible, agua y jabón.

- La **disposición de los puestos de trabajo**, la **organización de los turnos** y el resto de las 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 2 metros entre los trabajadores**.

- 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.

- Asimismo, las **medidas de distancia** previstas 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.

- 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.

Para resolver cualquier duda o aclaración que sobre esta materia pudieran precisar, no dejen de plantearnos sus consultas

Reciban un cordial saludo,

Fdo. Fernando Raposo
Rpble. Área de Relaciones Laborales,
SSL y Medio Ambiente

Vitoria-Gasteiz, a 7 de junio de 2020.