

Propuesta Plan apertura hostelería post Covid -19

HOSTELERÍA DE ESPAÑA-
FIAB-AECOC

Mayo 2020

The better the question. The better the answer.
The better the world works.



AECOC



Objetivo del documento



El objetivo es desarrollar una **propuesta de apertura** por **territorio** y **tipología** de **establecimiento**, acompañado por un **paquete de medidas** y **plan de ejecución** que garantice la **seguridad sanitaria** y **minimice el impacto económico** en el sector

Durante el desarrollo de la propuesta de apertura por parte del sector, el **Gobierno de España el día 29 de Abril** presenta un **plan de apertura** escalonado en **cuatro fases**.

El **avance de los territorios** (provincias/comarcas) a lo largo de las fases estará **condicionado por el estado del mismo** en base a **27 indicadores**:

-  **Indicadores epidemiológicos** ▶ Indicadores que determinan como **evoluciona el virus en el territorio** en términos de nivel de **transmisión** de la epidemia
-  **Indicadores de capacidad del sistema sanitario** ▶ Indicadores que determinan el **nivel de capacidad sanitaria** que permitan **hacer frente a futuras tensiones** sobre el sistema asistencial
-  **Indicadores de movilidad** ▶ Los indicadores de movilidad son centrales como **punto de conexión entre la evolución de la epidemia y la actividad económica**, para comprobar hasta que punto las nuevas medidas de distanciamiento están siendo efectivas en permitir una **mayor reapertura sin poner en peligro** el terreno ganado a la epidemia
-  **Indicadores socio económicos** ▶ Los indicadores de seguimiento social y económico completan la **valoración del impacto del proceso de reapertura o desescalada**, y ofrecen referencias a tomar en consideración en el **momento de acordar la transición de una fase a otra**

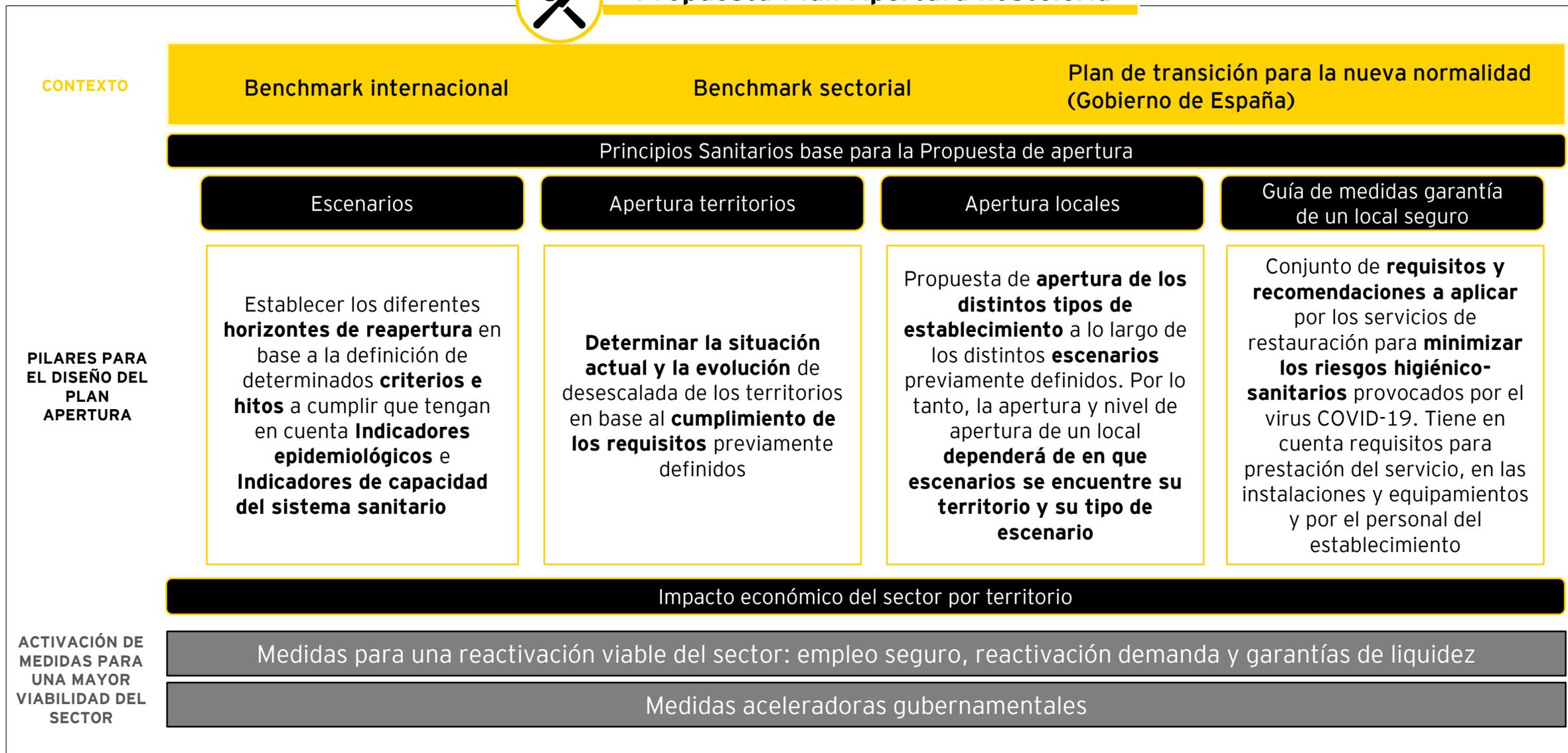
La interpretación de estos indicadores **no estará sujeta a umbrales** sino que se realizará un **análisis conjunto**, y así se valorará el avance/promoción de fase de las distintas unidades geográficas. Por lo tanto, **no existen unos escenarios oficiales** con umbrales absolutos

Dadas estas premisas, **realizaremos una aproximación de los posibles escenarios** estimando unos **indicadores que acerquen la situación actual** y posibles **avances por territorio**, permitiendo un **entendimiento de la dimensión actual y visión del posible transcurso**

Metodología y bloques de la propuesta



Propuesta Plan Apertura hostelería



Propuesta de Desescalada Hostelería - resumen ejecutivo

Detalle del Propuesta de Desescalada Hostelería

- Principios sanitarios base para la Propuesta de apertura
- Escenarios
- Aproximación apertura territorios
- Aproximación apertura establecimientos
- Guía de medidas garantía de un local seguro
- Medidas para una reactivación viable del sector
- Medidas aceleradoras gubernamentales

Anexo

Propuesta de Desescalada Hostelería - Escenarios

Primero determinamos los distintos escenarios/ etapas de apertura en base la fijación de distintos indicadores y respectivos umbrales, y teniendo en cuenta las cuatro fases propuestas por el Gobierno de España

FASES

Para la definición de escenarios, proponemos mantener el mismo número de fases / escenarios propuestos por el Gobierno de España para la transición a la nueva normalidad



Nueva Normalidad

INDICADORES

Para la fijación de criterios y umbrales para la promoción de fases, integraremos distintos indicadores utilizados para la monitorización del Gobierno y Ministerios de Sanidad así como indicadores económicos



Indicadores epidemiológicos



Indicadores de capacidad del sistema sanitario

A falta de unos escenarios oficiales, **esta propuesta** nos permitirá contar con una aproximación de **cómo y cuándo** un establecimiento podrá **realizar su apertura**

Propuesta de Desescalada Hostelería Escenarios

Los distintos escenarios están determinados en base a **fijar distintos umbrales a cumplir** por indicador para **promocionar de fase**

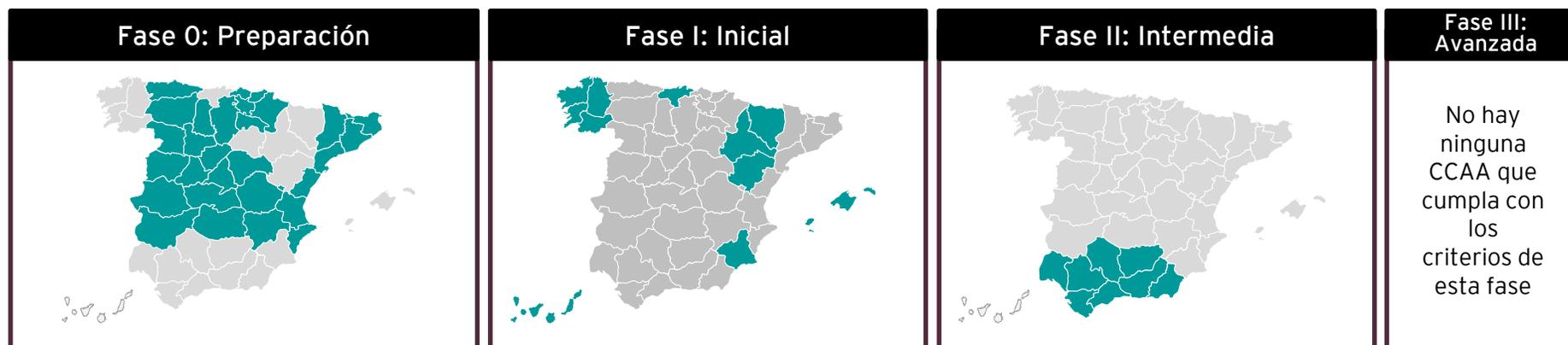
				Fase 0 Preparación	Fase I Inicial	Fase II Intermedia	Fase III Avanzada	Nueva normalidad
Indicadores epidemiológicos	Impacto de Covid -19 en el territorio	Nº de contagios por 100 mil habitantes	Numero de contagios acumulado por cada 100 mil habitantes	Tasa >500	500>Tasa >300	300>Tasa>100	Tasa<100	
		Tasa de incidencia Covid	Nº nuevos contagios por cada 100 mil habitantes (media de los últimos 14 días)	Tasa >10	10>Tasa>5	5>Tasa>2	Tasa<2	
	Tendencia de la contención del Covid 19	R - Numero reproductivo	El índice de propagación nos indica que la capacidad de contagio por ciudadano	R>1	1>R>0,8	0,8>R>0,7	R <0,7	
		Incremento contagios	Media del crecimiento de contagios diario de los últimos 14 días	Incremento>2	2>Incremento >1	1>Incremento>0	Incremento<0	
Indicadores capacidad del sistema sanitario	Tasa hospitalaria Covid	Porcentaje de números contagiados covid hospitalizados sobre totales contagiados covid	Tasa >30%	30%>Tasa >25%	25%>Tasa>20%	Tasa<20%		
	Porcentaje de ocupación camas UCI	Tasa de ocupación de camas por covid entre total camas UCI	Tasa >50%	50%>Tasa>30%	30%>Tasa>15%	Tasa<15%		

Cada fase / escenario mínimo 15 días, y todas los territorios deben atravesar todas las fases excepto **La gomera, La graciosa, El Hierro y Formentera** que entrarán directamente en la Fase I debido al control que tienen sobre la pandemia

- Además de los indicadores sanitarios se ha tenido en cuenta la valoración del impacto económico en la economía del territorio (Valor Agregado Bruto) para el ranking de CCAA

Propuestas de Desescalada Hostelería - Fases en donde se encuentra cada CCAA

A fecha de hoy, según los umbrales establecidos en los distintos escenarios, **9 Comunidades Autónomas se encuentran en fase de preparación, 7 comunidades** que cumplen con los requisitos de la **fase 1** y **Andalucía** se sitúa en los umbrales de la **fase II**

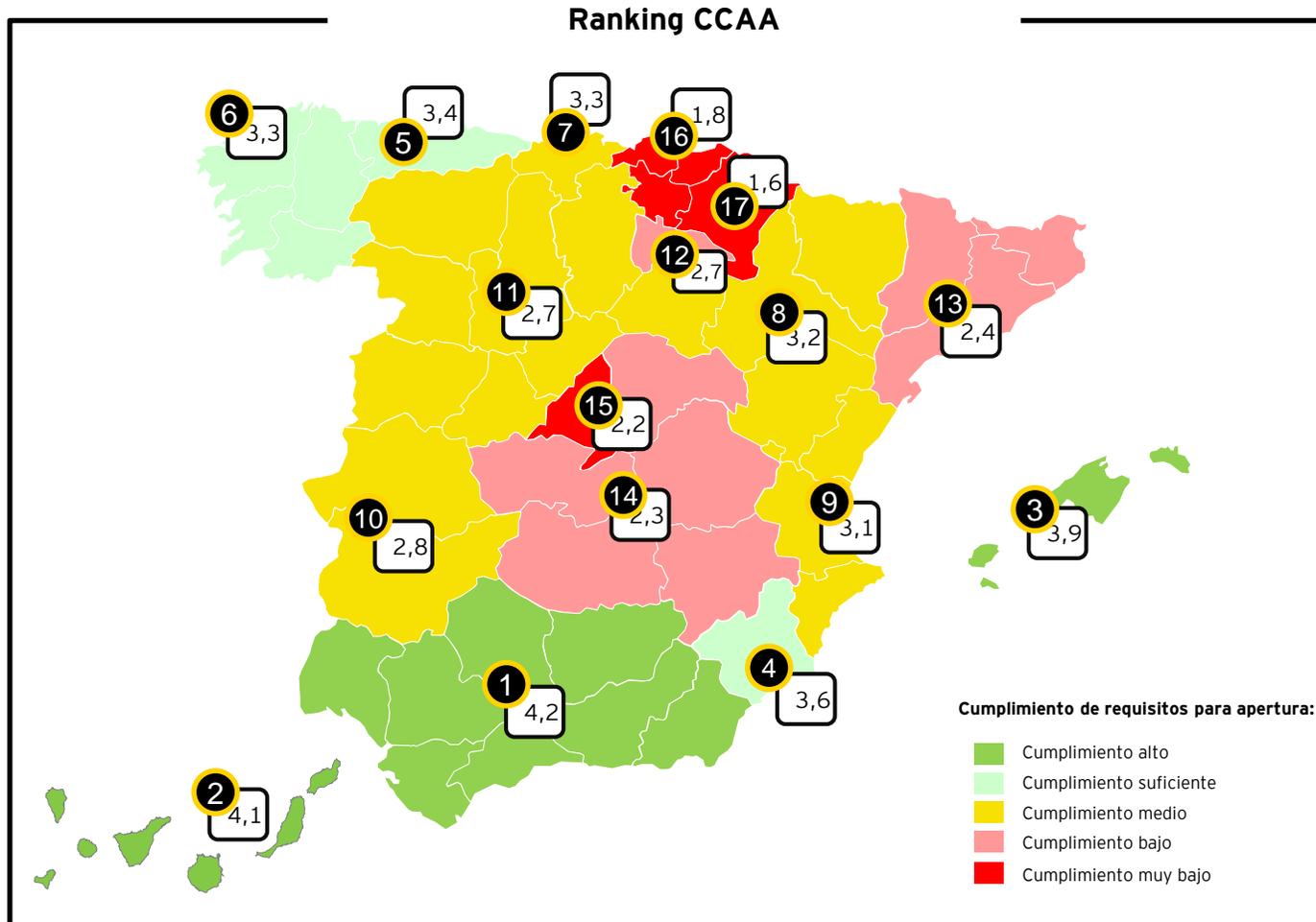


CCAA que cumplen los criterios de cada fase	Fase 0: Preparación	Fase I: Inicial	Fase II: Intermedia	Fase III: Avanzada
	<ul style="list-style-type: none"> La Rioja Extremadura C. Valenciana Navarra Catilla la Mancha Castilla y León C. Madrid País Vasco Cataluña Asturias 	<ul style="list-style-type: none"> Murcia Canarias Galicia Aragón Cantabria Islas Baleares 	<ul style="list-style-type: none"> Andalucía 	--

Indicadores epidemiológicos	Impacto de Covid -19 en el territorio	Nº de contagios por 100 mil habitantes	Fase 0: Preparación	Fase I: Inicial	Fase II: Intermedia	Fase III: Avanzada
			Tasa >500	500>Tasa >300	300>Tasa>100	Tasa<100
Indicadores capacidad del sistema sanitario	Tendencia de la contención del Covid 19	Tasa de incidencia Covid	Tasa >10	10>Tasa>5	5>Tasa>2	Tasa<2
		R - Numero reproductivo	R>1	1>R>0,8	0,8>R>0,7	R <0,7
Indicadores capacidad del sistema sanitario	Tendencia de la contención del Covid 19	Incremento contagios	Incremento>2	2>Incremento >1	1>Incremento>0	Incremento<0
		Tasa hospitalaria Covid	Tasa >30%	30%>Tasa >25%	25%>Tasa>20%	Tasa<20%
Indicadores capacidad del sistema sanitario	Tendencia de la contención del Covid 19	Porcentaje de ocupación camas UCI	Tasa >50%	50%>Tasa>30%	30%>Tasa>15%	Tasa<15%

Propuestas de Desescalada Hostelería - Ranking de CCAA

Realizando una comparación entre las CCAA, teniendo en cuenta el Índice de **Riesgo Sanitario** y el índice de **Riesgo Económico**, las **tres comunidades más prioritarias** en cuanto apertura son **Canarias, Baleares y Andalucía**



Ranking de Apertura de CCAA

- Priorizando la seguridad sanitaria por encima del riesgo económico de la CCAA, finalmente proponemos aperturas según cumplimiento de requisitos:
- **Cumplimiento alto:** Canarias, Islas Baleares y Andalucía
- **Cumplimiento suficiente:** Murcia, Asturias, Galicia
- **Cumplimiento medio:** Castilla y León, Extremadura, C.Valenciana, Aragón y Cantabria
- **Cumplimiento bajo:** La Rioja, Cataluña y Castilla la Mancha
- **Cumplimiento muy bajo:** C. Madrid, Navarra y País Vasco

$$\text{Valoración CCAA} = 70\% * \text{Índice riesgo CCAA} + 30\% * \text{Índice Riesgo económico}$$

Propuestas de Desescalada Hostelería - Ranking de establecimientos

En cuanto a establecimiento, proponemos la siguiente **priorización de apertura escalonada y progresiva**, donde el paso de una fase a otra, vendrá marcado por donde se encuentre su respectiva unidad geográfica

- ▶ La **guía de Establecimiento Seguro**, permitirá **no limitar el aforo** sino **garantizar un aforo cumpliendo las medidas necesarias que garanticen la seguridad sanitaria**, como en el resto de sectores
- ▶ La apertura propuesta se podrá acelerar en base a la posibilidad de implantar las Medidas Aceleradoras del Gobierno

TIPOLOGÍA DE SERVICIO	LUGAR/TIPOLOGÍA DE CONSUMO	Fase 0 Preparación	Fase 1 Inicial	Fase 2 Intermedia	Fase 3 Avanzada	
Delivery	Servicio Delivery	Apertura				 Nueva Normalidad
Recogida	Servicio de recogida	Apertura				
Consumo in situ	Servicio de Terraza	Apertura				
	Servicio de mesas		Apertura			
	Servicio de Buffet		Apertura			
	Servicio en Barra			Apertura*		
	Discotecas				Apertura*	

Apertura

* Momento en el que se reabre el establecimiento; una vez abierto se mantendrá el estado en escenarios posteriores

Grado de evolución de garantías sanitarias

Apertura*

* Apertura que puede ser adelantada en caso de cumplir con la Guía de Establecimiento Seguro y Aceleradores Gubernamentales

-  +

Propuestas de Desescalada Hostelería - Medidas para una reactivación viable del sector

Adicionalmente destacamos **impulsar ante el gobierno** y **coordinar entre el sector** las **siguientes medidas** con máxima **urgencia**, con el **fin de garantizar una apertura económicamente viable** para el sector

► Priorizamos 12 medidas por tipo de necesidad:



- **Reintegro de la totalidad de los alquileres abonados** a partir del estado de alarma, o exención en el caso de no haberlo abonado
- Acceso a **Microcréditos** avalados por el gobierno con procesos más sencillos adaptado al sector y **Garantía de ICOs**
- **Reducción** proporcional y **moratoria** en el pago de **Impuestos** y **tasas municipales**
- **Reducción** proporcional y **flexibilizar** el pago de **Tasas e impuestos nacionales**
- Establecimiento **deducción IRPF/IS** abono **cuotas alquiler**



- **Flexibilización, extensión y seguridad jurídica** en los **ERTEs**
- **Medidas de formación** - Impulsar y apoyar **planes de formación post confinamiento** para asegurar las **capacidades** del sector



- Apertura progresiva con **criterios de salud en mantenimiento de distancia y medidas de seguridad**, y no por concepto aforo
- Impulso del **aumento de espacios y temporada de terraza**
- **Flexibilización de horarios de consumo**
- **Reducción tipos IVA** sector
- **Exención IRPF cheques** restaurante

Propuestas de Desescalada Hostelería - Medidas aceleradoras

Proponemos que desde el sector se impulse medidas aceleradoras gubernamentales que permitan el **conocimiento sanitario del ciudadano** y posibilite la **monitorización del riesgo del territorio**

Principales objetivos de los medidas aceleradoras ■ ■ ■

CON CARACTER INMEDIATO

- **Asegurar y garantizar la seguridad** de los clientes y trabajadores del establecimiento
- Favorecer a la **eliminación del límite de aforo del establecimiento** como medida sanitaria
- **Dotar de herramientas para controlar la admisión** en los establecimientos y asegurar un establecimiento 100% libre de covid

EN UN CORTO PLAZO

- Favorecer el **confinamiento de territorios micro-segmentados ante potenciales rebrotes, minimizando el impacto económico** el sector

Es recomendable, adicionalmente, que el **sector se postule** ante el gobierno nacional, como a otros gobiernos nacionales, **como piloto para testar el funcionamiento de las posibles medidas aceleradoras** que se pretendan implantar

Propuestas de Desescalada Hostelería - Medidas aceleradoras

Actualmente, se están **evaluando la implementación en España de ciertas medidas aceleradoras** que ya han sido correctamente desarrolladas en otros países como Corea del Sur o Islandia. No obstante, existen ciertas barreras que están bloqueando su despliegue

3 Principales Aceleradores planteados actualmente ■■■

01

REALIZACIÓN DE TEST MASIVOS

- ▶ Consiste en la realización de **test masivos sobre la población**

Principales barreras y limitaciones

1. Actualmente limitados a personas con síntomas
2. Dificultad de abastecimiento
3. Acelerador deseable, pero no factible actualmente

02

REPARTO MASIVO DE MATERIAL ESENCIAL

- ▶ **Centralización por parte del gobierno del reparto de material esencial** como mascarillas y guantes

Principales barreras y limitaciones

1. **Dificultad de abastecimiento:** incluso a los colectivos más expuestos (pe, sanitarios).
2. Dificultad de centralizar el reparto
3. Incrementos en precios

03

PASAPORTE SANITARIO

- ▶ **Calificación del estado de salud** de los ciudadanos en base a un **test inmunológico** previo.

Principales barreras y limitaciones

1. Imposibilidad de realizar test masivos
2. Sistema de poca aceptación en otros países
3. Prueba de carácter dinámico en el tiempo
4. Grandes problemas relacionados con la privacidad
5. Debería ser información recomendable pero no de carácter obligatorio.



A la espera de estas medidas, **recomendamos impulsar 4 medidas Aceleradoras más** para realizar una **reapertura más rápida, segura y que no implicaría una limitación de aforo**



TEST DE DIAGNÓSTICO A LOS PROFESIONALES DEL SECTOR

TEST RAPIDOS A CLIENTES

CUESTIONARIO EPIDEMIOLÓGICO y/o TOMA DE TEMPERATURA EN LOS ACCESOS A LOCALES

COMUNICACIÓN Y CONCIENCIACIÓN

Propuesta de plan desescalada - Resumen

	0	1	2	3																																																
Umbral por fase	<table border="1"> <tr><td>Nº de contagios por 100 mil habitantes</td><td>Tasa >500</td></tr> <tr><td>Tasa de incidencia Covid</td><td>Tasa >10</td></tr> <tr><td>R - Numero reproductivo</td><td>R>1</td></tr> <tr><td>Incremento contagios</td><td>Incremento>2</td></tr> <tr><td>Tasa hospitalaria Covid</td><td>Tasa >30%</td></tr> <tr><td>Porcentaje de ocupación camas UCI</td><td>Tasa >50%</td></tr> </table>	Nº de contagios por 100 mil habitantes	Tasa >500	Tasa de incidencia Covid	Tasa >10	R - Numero reproductivo	R>1	Incremento contagios	Incremento>2	Tasa hospitalaria Covid	Tasa >30%	Porcentaje de ocupación camas UCI	Tasa >50%	<table border="1"> <tr><td>Nº de contagios por 100 mil habitantes</td><td>500>Tasa >300</td></tr> <tr><td>Tasa de incidencia Covid</td><td>10>Tasa>5</td></tr> <tr><td>R - Numero reproductivo</td><td>1>R>0,8</td></tr> <tr><td>Incremento contagios</td><td>2>Incremento >1</td></tr> <tr><td>Tasa hospitalaria Covid</td><td>30%>Tasa >25%</td></tr> <tr><td>Porcentaje de ocupación camas UCI</td><td>50%>Tasa>30%</td></tr> </table>	Nº de contagios por 100 mil habitantes	500>Tasa >300	Tasa de incidencia Covid	10>Tasa>5	R - Numero reproductivo	1>R>0,8	Incremento contagios	2>Incremento >1	Tasa hospitalaria Covid	30%>Tasa >25%	Porcentaje de ocupación camas UCI	50%>Tasa>30%	<table border="1"> <tr><td>Nº de contagios por 100 mil habitantes</td><td>300>Tasa>100</td></tr> <tr><td>Tasa de incidencia Covid</td><td>5>Tasa>2</td></tr> <tr><td>R - Numero reproductivo</td><td>0,8>R>0,7</td></tr> <tr><td>Incremento contagios</td><td>1>Incremento>0</td></tr> <tr><td>Tasa hospitalaria Covid</td><td>25%>Tasa>20%</td></tr> <tr><td>Porcentaje de ocupación camas UCI</td><td>30%>Tasa>15%</td></tr> </table>	Nº de contagios por 100 mil habitantes	300>Tasa>100	Tasa de incidencia Covid	5>Tasa>2	R - Numero reproductivo	0,8>R>0,7	Incremento contagios	1>Incremento>0	Tasa hospitalaria Covid	25%>Tasa>20%	Porcentaje de ocupación camas UCI	30%>Tasa>15%	<table border="1"> <tr><td>Nº de contagios por 100 mil habitantes</td><td>Tasa<100</td></tr> <tr><td>Tasa de incidencia Covid</td><td>Tasa<2</td></tr> <tr><td>R - Numero reproductivo</td><td>R <0,7</td></tr> <tr><td>Incremento contagios</td><td>Incremento<0</td></tr> <tr><td>Tasa hospitalaria Covid</td><td>Tasa<20%</td></tr> <tr><td>Porcentaje de ocupación camas UCI</td><td>Tasa<15%</td></tr> </table>	Nº de contagios por 100 mil habitantes	Tasa<100	Tasa de incidencia Covid	Tasa<2	R - Numero reproductivo	R <0,7	Incremento contagios	Incremento<0	Tasa hospitalaria Covid	Tasa<20%	Porcentaje de ocupación camas UCI	Tasa<15%
Nº de contagios por 100 mil habitantes	Tasa >500																																																			
Tasa de incidencia Covid	Tasa >10																																																			
R - Numero reproductivo	R>1																																																			
Incremento contagios	Incremento>2																																																			
Tasa hospitalaria Covid	Tasa >30%																																																			
Porcentaje de ocupación camas UCI	Tasa >50%																																																			
Nº de contagios por 100 mil habitantes	500>Tasa >300																																																			
Tasa de incidencia Covid	10>Tasa>5																																																			
R - Numero reproductivo	1>R>0,8																																																			
Incremento contagios	2>Incremento >1																																																			
Tasa hospitalaria Covid	30%>Tasa >25%																																																			
Porcentaje de ocupación camas UCI	50%>Tasa>30%																																																			
Nº de contagios por 100 mil habitantes	300>Tasa>100																																																			
Tasa de incidencia Covid	5>Tasa>2																																																			
R - Numero reproductivo	0,8>R>0,7																																																			
Incremento contagios	1>Incremento>0																																																			
Tasa hospitalaria Covid	25%>Tasa>20%																																																			
Porcentaje de ocupación camas UCI	30%>Tasa>15%																																																			
Nº de contagios por 100 mil habitantes	Tasa<100																																																			
Tasa de incidencia Covid	Tasa<2																																																			
R - Numero reproductivo	R <0,7																																																			
Incremento contagios	Incremento<0																																																			
Tasa hospitalaria Covid	Tasa<20%																																																			
Porcentaje de ocupación camas UCI	Tasa<15%																																																			
CCAA/fase según índices sanitarios	<ul style="list-style-type: none"> La Rioja Extremadura C. Valenciana Navarra Las Castillas C. Madrid País vasco Cataluña Asturias 	<ul style="list-style-type: none"> Galicia Murcia Islas Canarias Islas Baleares Aragón Cantabria 	<ul style="list-style-type: none"> Andalucía 	No hay ninguna CCAA que cumpla con los criterios de esta fase																																																
Ranking apertura	Cumplimiento requisitos para apertura según índices sanitarios y económicos:	Cumplimiento muy bajo: C. Madrid, País Vasco y Navarra	Cumplimiento bajo: La Rioja, Cataluña y Castilla la Mancha	Cumplimiento medio: Cantabria, Aragón, C. Valenciana, Extremadura y C León	Cumplimiento suficiente: Murcia, Asturias, Galicia	Cumplimiento Alto: Andalucía, Canarias, y Islas Baleares																																														
Establecimientos a abrir	<ul style="list-style-type: none"> Servicio Delivery Servicio de recogida Consumo In-Situ (Servicio terraza) 	<ul style="list-style-type: none"> Servicio Delivery Servicio de recogida Consumo In-Situ (Servicio terraza + mesas) 	<ul style="list-style-type: none"> Servicio Delivery Servicio de recogida Consumo In-Situ (Servicio terraza, mesas, Buffet + barra) 	<ul style="list-style-type: none"> Servicio Delivery Servicio de recogida Consumo In-Situ (Servicio terraza, mesas, barra, + discotecas) 																																																
Medidas gobierno	Liquidez: Reintegro alquileres y Microcréditos avalados por el gobierno Empleo: Flexibilización, extensión y seguridad jurídica ERTES		Demanda: Impulso del <u>aumento de espacios y temporada de terraza</u> y <u>Apertura progresiva</u> con criterios de salud mantenimiento la distancia y medidas de seguridad, y no por concepto aforo																																																	
Aceleradoras	TEST DE DIAGNÓSTICO A LOS PROFESIONALES DEL SECTOR	CUESTIONARIO EPIDEMIOLÓGICO y/o TOMA DE TEMPERATURA	TEST RAPIDOS A CLIENTES	COMUNICACIÓN Y CONCIENCIACIÓN																																																

Propuesta de Desescalada Hostelería - resumen ejecutivo

Detalle del Propuesta de Desescalada Hostelería

- **Principios sanitarios base para la Propuesta de apertura**
- Escenarios
- Aproximación apertura territorios
- Aproximación apertura establecimientos
- Guía de medidas garantía de un local seguro
- Medidas para una reactivación viable del sector
- Medidas aceleradoras gubernamentales

Anexo

Principios sanitarios base para la Propuesta de apertura

Nunca en la historia de la Humanidad se ha investigado tanto y en tan poco tiempo sobre una enfermedad, pero estamos inmersos en muchas incertidumbres y algunas certezas y una de estas es que el virus SARS-CoV-2 causante de la pandemia **COVID-19 va a estar entre nosotros durante un tiempo**, al menos hasta que tengamos una inmunidad efectiva adquirida a través de una vacuna, lo **que nos obliga a permanecer vigilantes y a actuar de manera diferente siendo la Hostelería uno de los principales afectados**

1

Comunión y Responsabilidad

La sociedad española, y con ella, el sector hostelero se encuentran sumidos en un marco sin precedentes. Con un contexto legal y sanitarios alterados, y un aspecto económico paralizado y amenazante, **el Sector debe adaptarse y caminar de la mano de los avances en el abordaje de la pandemia.**

2

Seguridad

Ante una situación inédita y de comienzo reciente y por lo tanto sin referencias previas, **el Sector de la Hostelería debe transmitir un mensaje unívoco de seguridad y control.** Por ello garantizará la seguridad de los trabajadores y sus familias, así como de proveedores y clientes, de manera transparente y profesional.

3

Calidad

El Sector de Hostelería velará porque el servicio y los productos ofrecidos al cliente mantengan los **estándares de calidad requeridos.** En ningún momento descenderá el baremo de referencia de calidad en cualquier establecimiento del Sector haciendo que sea **compatible con la excelencia sanitaria.**

4

Conciencia Social

El Sector de la Hostelería, por su cercanía a la Sociedad, es vital a nivel social para mostrar la concienciación y el respeto por una Sociedad que se enfrenta a momentos delicados. Dentro del marco de esta pandemia, por lo tanto, **el Sector garantizará comprensión, acercamiento y empatía.**

5

Excelencia Sanitaria

En consonancia con los organismos internacionales, Organización Mundial de la Salud (OMS) y Centro Europeo para la Prevención y Control de Enfermedades (ECDC) y de acuerdo con las autoridades sanitarias, autonómicas y locales, **se establecerá las medidas que permitan funcionar con las máximas garantías de excelencia sanitaria** a los establecimientos de hostelería.

6

Servicio diferenciado

La Sociedad en general y la nuestra en particular no concibe las relaciones humanas y la comunicación, si no es en espacios habilitados para ello, por lo que **al Sector de la Hostelería le corresponde dar la respuesta adecuada en un momento en el que se le buscará más que antes.**

7

Individualización

Cada establecimiento de hostelería está inmerso en un ecosistema propio que **precisará de medidas individualizadas y evaluables** que vayan permitiendo la **adaptación de su respuesta a los cambios** que inevitablemente se irán produciendo

Propuesta de Desescalada Hostelería - resumen ejecutivo

Detalle del Propuesta de Desescalada Hostelería

- Principios sanitarios base para la Propuesta de apertura
- **Escenarios**
- Aproximación apertura territorios
- Aproximación apertura establecimientos
- Guía de medidas garantía de un local seguro
- Medidas para una reactivación viable del sector
- Medidas aceleradoras gubernamentales

Anexo

Escenarios

Determinar los distintos escenarios/ etapas de apertura en base la **fijación de distintos indicadores y respectivos umbrales**, y teniendo en cuenta las **cuatro fases propuestas por el Gobierno de España**

FASES

Para la definición de escenarios, proponemos mantener el mismo número de fases / escenarios propuestos por el Gobierno de España para la transición a la nueva normalidad



Nueva Normalidad

INDICADORES

Para la fijación de criterios y umbrales para la promoción de fases, integraremos distintos indicadores utilizados para la monitorización del Gobierno y Ministerios de Sanidad así como indicadores económicos



Indicadores epidemiológicos



Indicadores de capacidad del sistema sanitario

A falta de unos escenarios oficiales, **esta propuesta** nos permitirá contar con una aproximación de **cómo y cuándo** un establecimiento podrá **realizar su apertura**

Escenarios

Los distintos escenarios están determinados en base a **fijar distintos umbrales a cumplir** por indicador para **promocionar de fase**

				Fase 0 Preparación	Fase I Inicial	Fase II Intermedia	Fase III Avanzada	Nueva normalidad
Indicadores epidemiológicos	Impacto de Covid -19 en el territorio	Nº de contagios por 100 mil habitantes	Numero de contagios acumulado por cada 100 mil habitantes	Tasa >500	500>Tasa >300	300>Tasa>100	Tasa<100	
		Tasa de incidencia Covid	Nº nuevos contagios por cada 100 mil habitantes (media de los últimos 14 días)	Tasa >10	10>Tasa>5	5>Tasa>2	Tasa<2	
	Tendencia de la contención del Covid 19	R - Numero reproductivo	El índice de propagación nos indica que la capacidad de contagio por ciudadano	R>1	1>R>0,8	0,8>R>0,7	R <0,7	
		Incremento contagios	Media del crecimiento de contagios diario de los últimos 14 días	Incremento>2	2>Incremento >1	1>Incremento>0	Incremento<0	
Indicadores de capacidad del sistema sanitario	Tasa hospitalaria Covid	Porcentaje de números contagiados covid hospitalizados sobre totales contagiados covid	Tasa >30%	30%>Tasa >25%	25%>Tasa>20%	Tasa<20%		
	Porcentaje de ocupación camas UCI	Tasa de ocupación de camas por covid entre total camas UCI	Tasa >50%	50%>Tasa>30%	30%>Tasa>15%	Tasa<15%		

Cada fase / escenario mínimo 15 días, y todas los territorios deben atravesar todas las fases excepto **La gomera, La graciosa, El Hierro y Formentera** que entrarán directamente en la Fase I debido al control que tienen sobre la pandemia

- Además de los indicadores sanitarios se ha tenido en cuenta la valoración del impacto económico en la economía del territorio (Valor Agregado Bruto) para el ranking de CCAA

Propuesta de Desescalada Hostelería - resumen ejecutivo

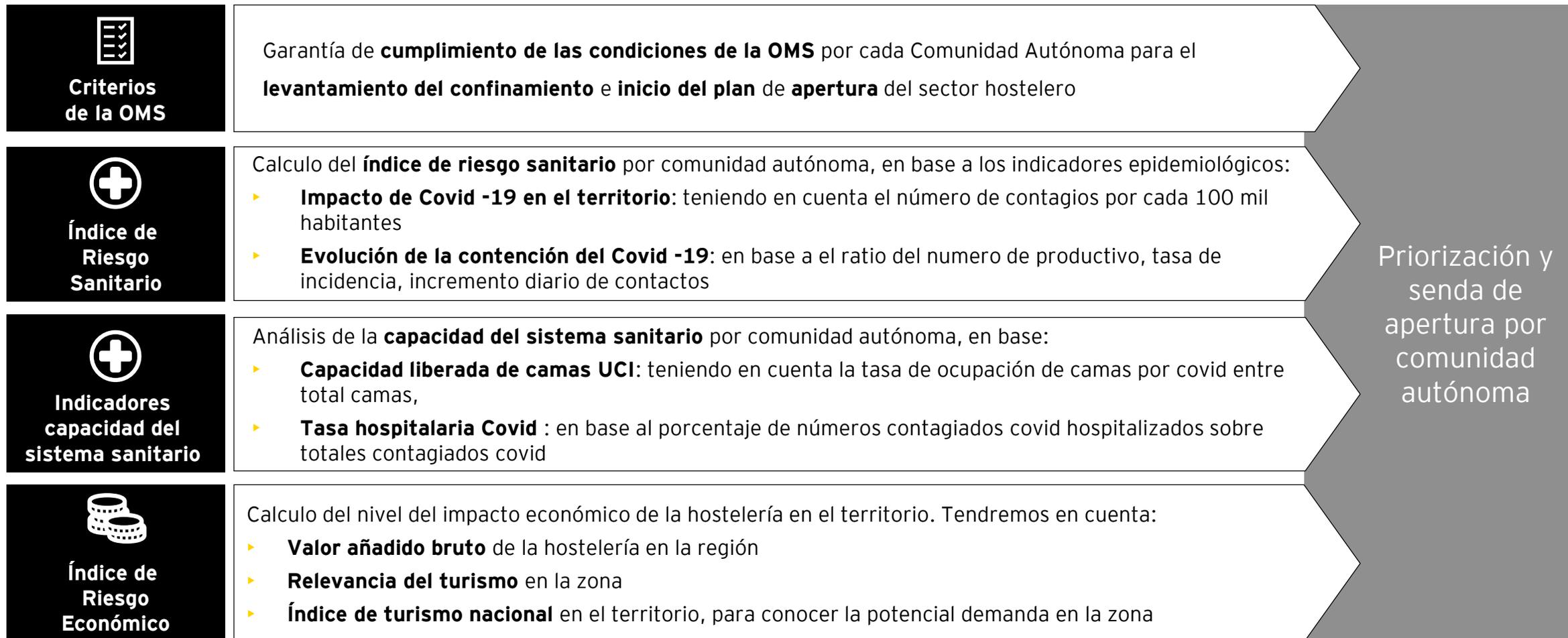
Detalle del Propuesta de Desescalada Hostelería

- Principios sanitarios base para la Propuesta de apertura
- Escenarios
- **Aproximación apertura territorios**
- Aproximación apertura establecimientos
- Guía de medidas garantía de un local seguro
- Medidas para una reactivación viable del sector
- Medidas aceleradoras gubernamentales

Anexo

Aproximación apertura territorios

En base a los nuevos criterios establecidos en los escenarios, extraeremos una foto actual de la situación así como aproximar un potencial orden de desescalada entre las CCAA en base al riesgo del covid 19 y el impacto económico de este sector para la economía de la CCAA



Aproximación apertura territorios - Criterios OMS

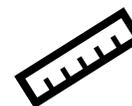
La Organización Mundial de la Salud (OMS) decreta el **cumplimiento de seis condiciones** para que se pueda dar la apertura del confinamiento de una geografía comunidad autónoma

1



Control de la transmisión del virus

2



Sistemas de salud deben estar preparados ante contagios

3



Minimizar riesgos en residencias de ancianos y centros de salud

4



Medidas preventivas en lugares de trabajo, colegios e infraestructuras esenciales

5



Riesgo de nuevos casos deben estar bajo control

6



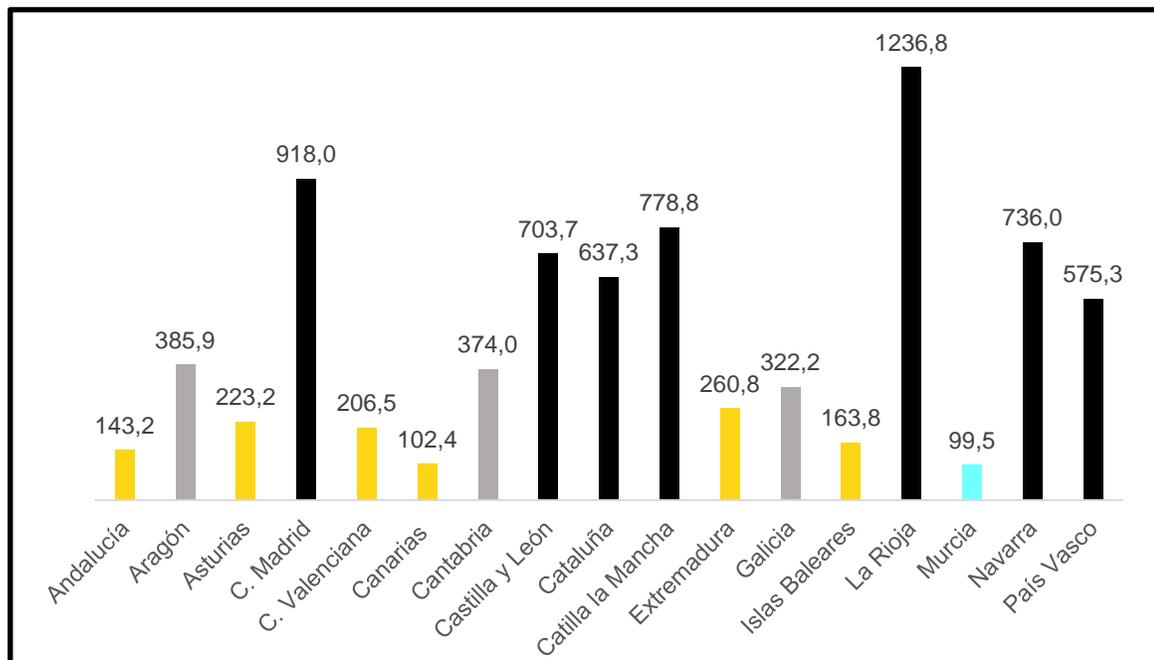
Sociedad educada, comprometida y capacitada

Aproximación apertura territorios - Indicadores epidemiológicos (I/II)

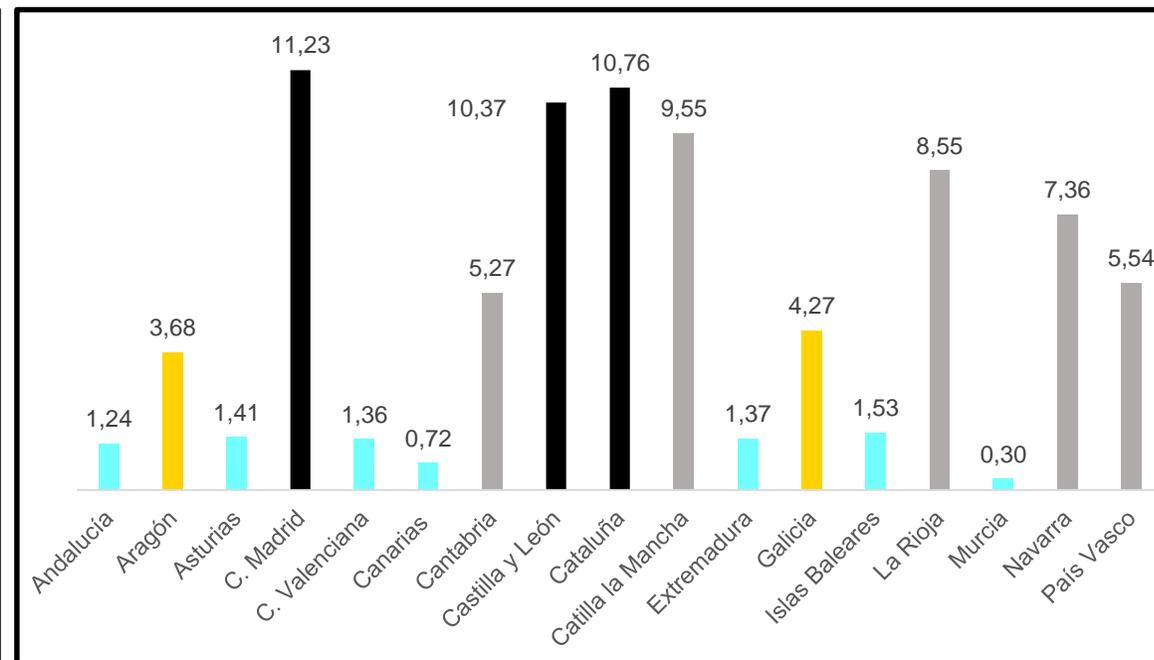
El objetivo es conocer **Impacto de Covid -19** y **tendencia de propagación del virus** en el territorio con el fin de poder establecer un orden en base al menor riesgo sanitario

Impacto de Covid -19 en el territorio

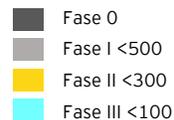
contagiados por 100 mil habitantes



Tasa de incidencia Covid



- El **41%** de Comunidades se encuentran en la **Fase 0**, destaca los valores de Murcia que en este indicador **se encuentra directamente en la Fase 3**
- Las Comunidades Autónomas (**C. Madrid, Castilla y León, Cataluña, Castilla la Mancha, La Rioja, Navarra y País Vasco**) seguirán perteneciendo a la **fase de 0** de preparación



- Siguiendo el índice de Tasa de incidencia Covid, **el 41,17%** de las Comunidades Autónomas **pasarían directamente a la Fase 3**
- Las Comunidades Autónomas de **Madrid, Castilla y León y Cataluña seguirían en Fase 0 de preparación**

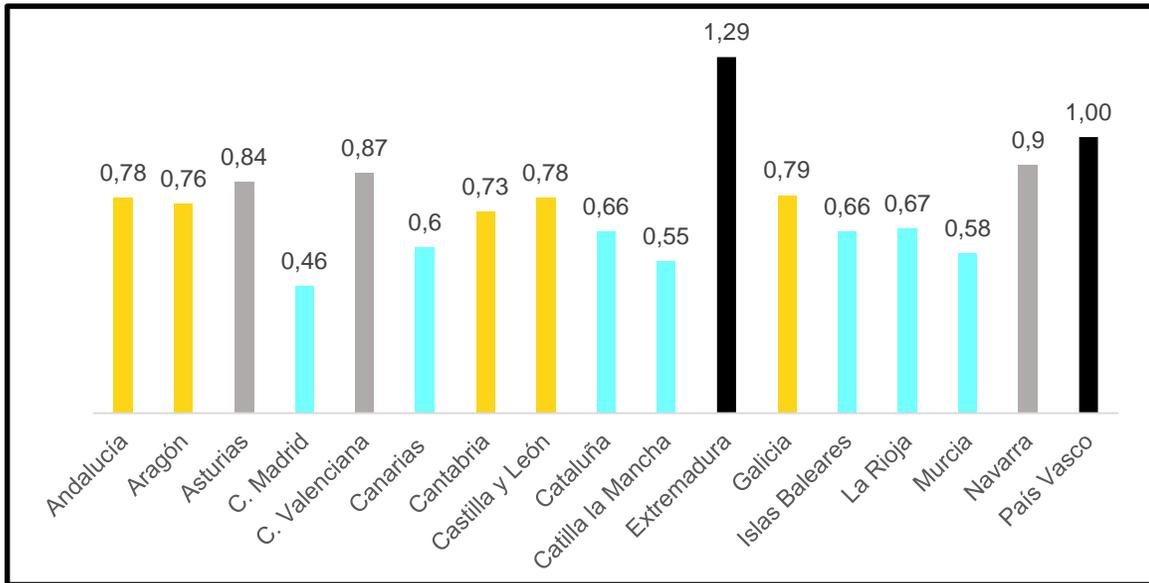


Aproximación apertura territorios - Indicadores epidemiológicos (II/II)

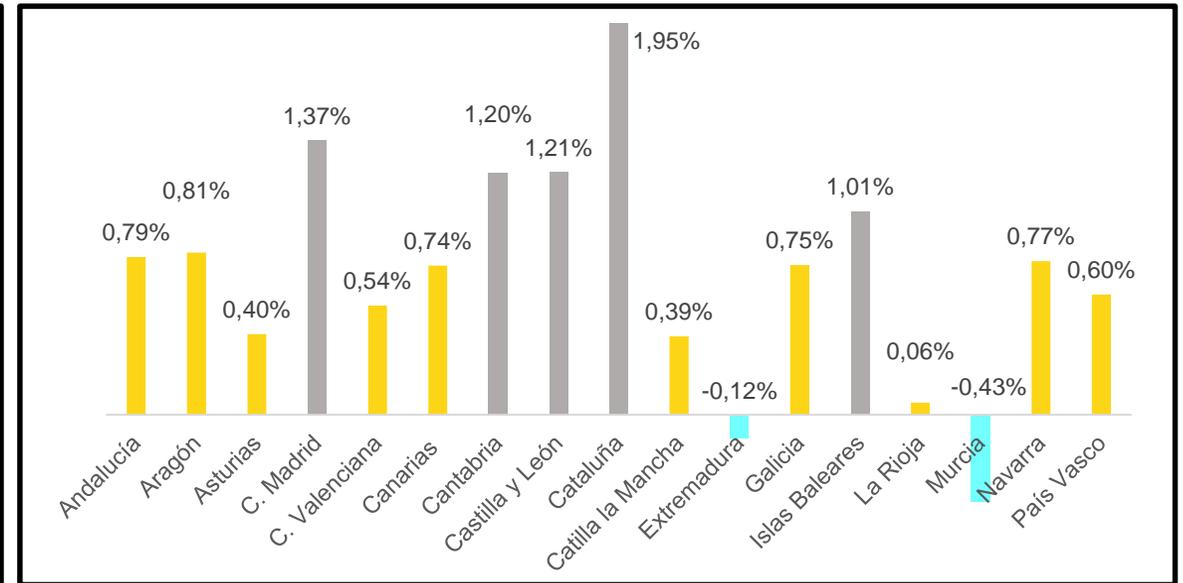
El objetivo es conocer **Impacto de Covid -19** y **tendencia de propagación del virus** en el territorio con el fin de poder establecer un orden en base al menor riesgo sanitario

Tendencia de la contención del Covid 19

R- Número reproductivo



Incremento de contagios



- El índice de propagación nos indica que la capacidad de contagio por ciudadano
 - $R_0 > 1$ situación de riesgo (inicios pandemia ratio 4 - 5)
 - $R_0 < 1$ riesgo reducido
- Teniendo en cuenta el ratio reproductivo, el **41,17% de Comunidades estarían en la Fase 3**



- Extremadura y Murcia están disminuyendo en número de contagios**
- Aproximadamente el 60% de Comunidades Autónomas estarían en Fase 2** ya que su incremento de contagios está entre el 0,8-0,7%

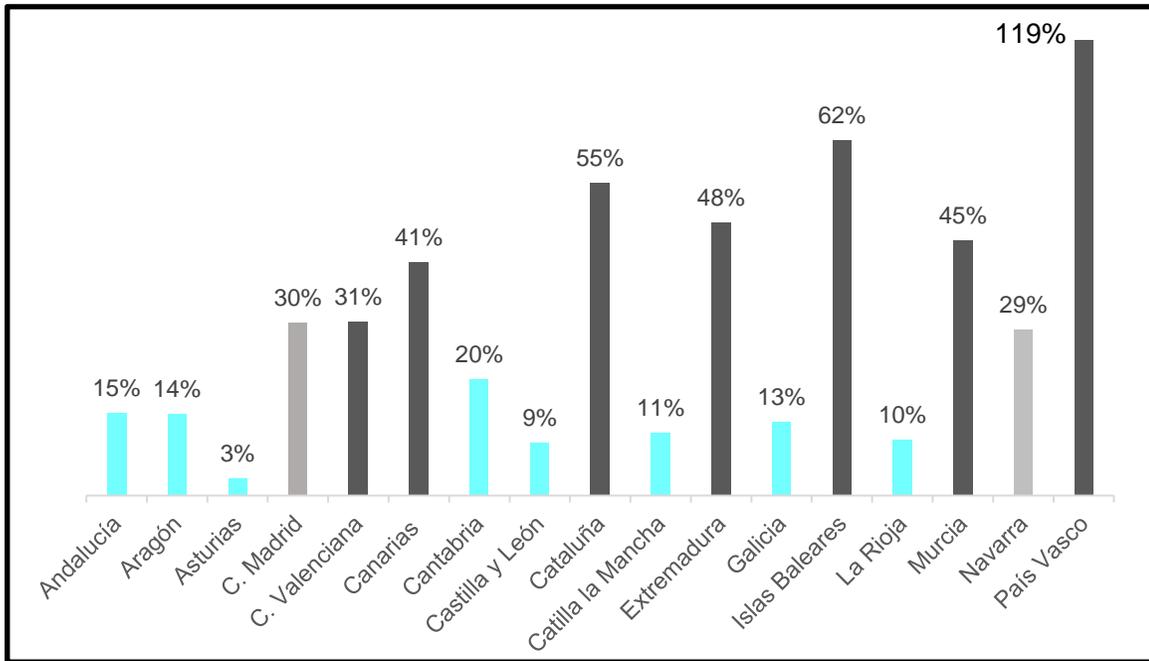


Aproximación apertura territorios - Indicadores capacidad del sistema sanitario

El objetivo es analizar la **capacidad del sistema sanitario** por territorio, para determinar la capacidad liberada ante un posible riesgo de rebrote

Capacidad de sistema sanitario

Tasa hospitalaria Covid

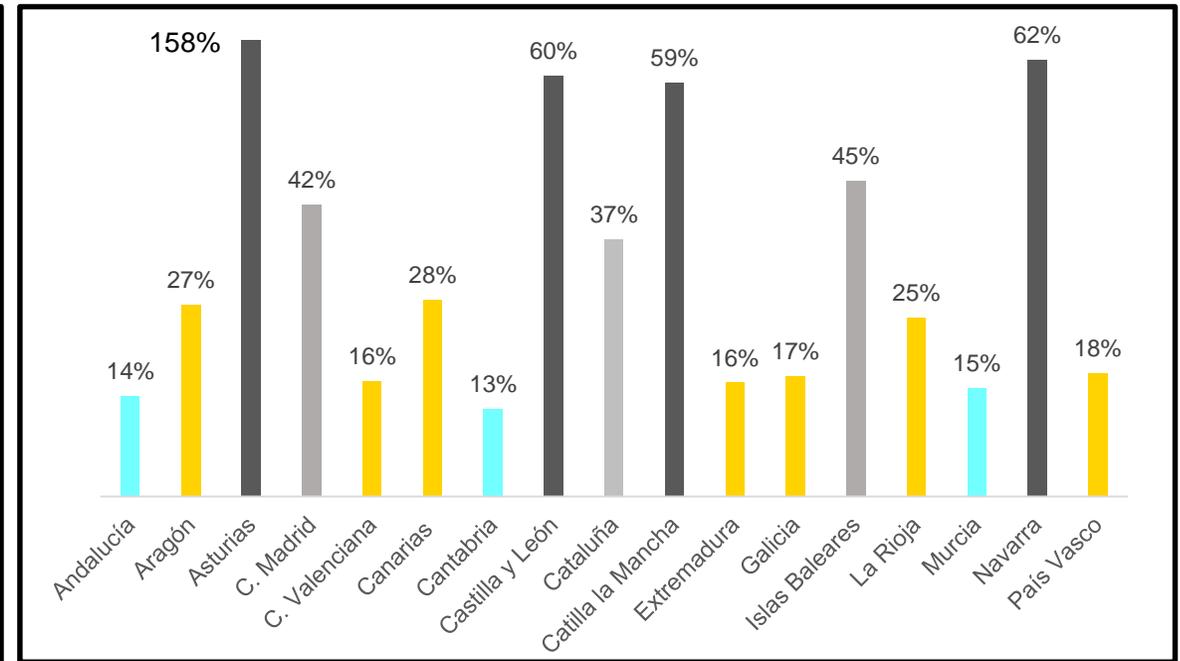


- Ratio que presenta **mayor diferencia entre CCAA**, donde aproximadamente un **50% de CCAA presentan un porcentaje** de números contagiados covid hospitalizados sobre totales contagiados covid **bajo**, frente a otro **50% que presenta valores elevados**



Fuente: Consejerías Sanidad de las CCAA, datos del 30 de abril

Tasa de ocupación de las camas UCI

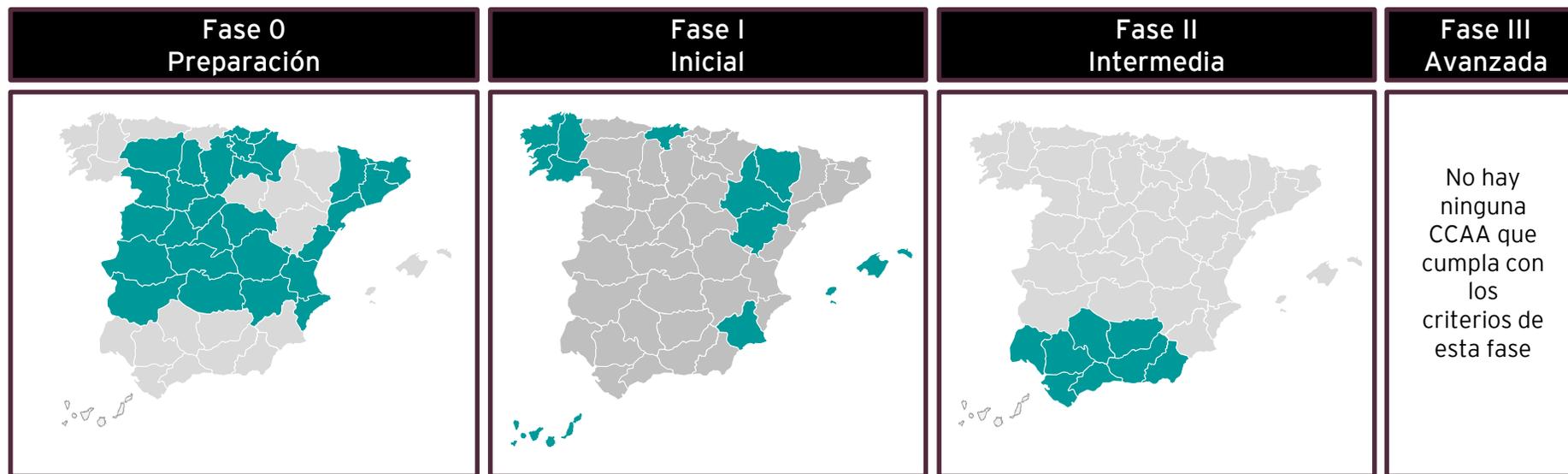


- Excepto Asturias, las Castillas y Cataluña y Navarra el resto de **CCAA presentan una tasa de ocupación muy por debajo de 50%, zona de riesgo**



Fuente: Consejerías Sanidad de las CCAA, datos del 30 de abril

Aproximación apertura territorios - Situación actual CCAA en base a indicadores sanitarios



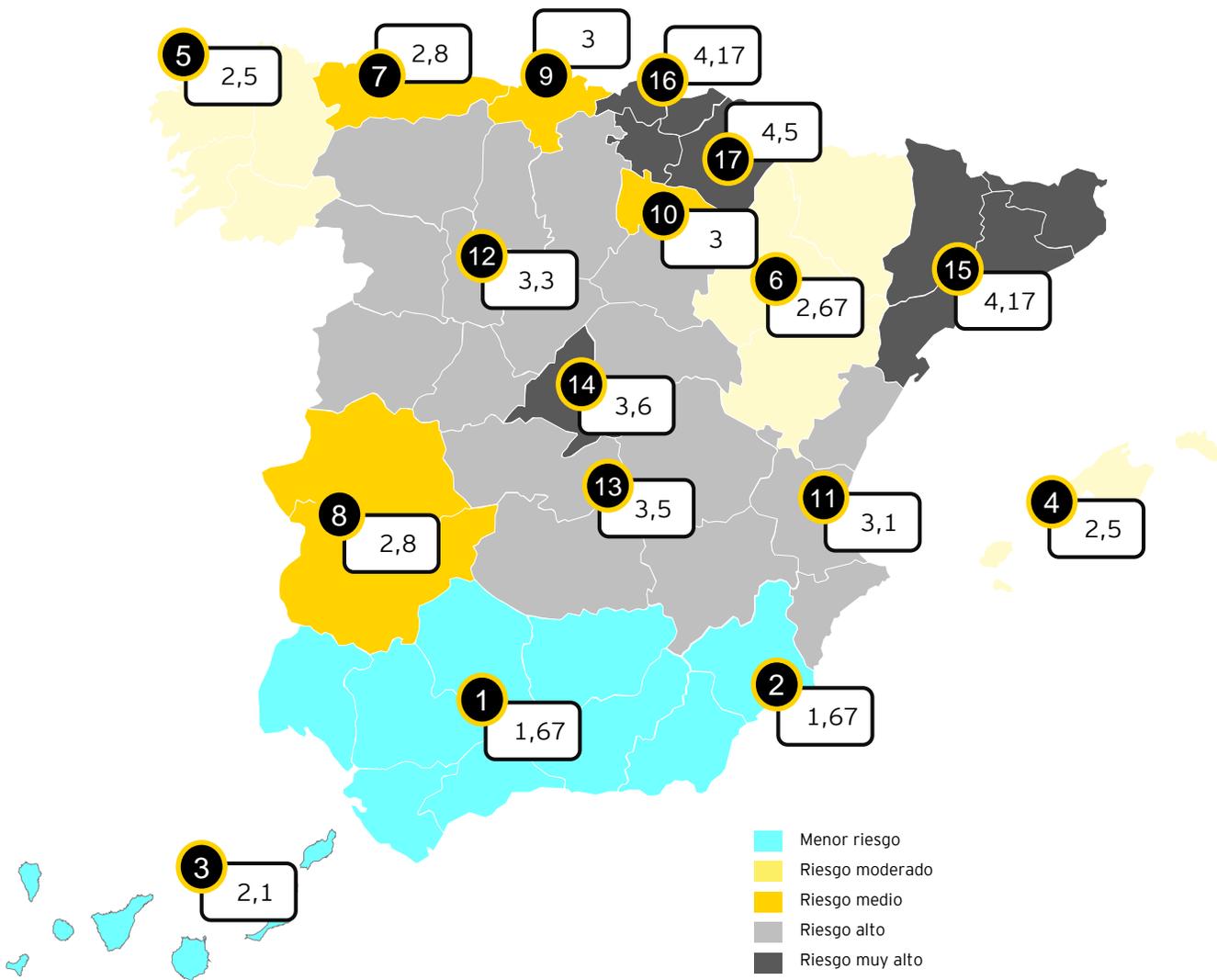
- | Fase 0 Preparación | Fase I Inicial | Fase II Intermedia | Fase III Avanzada |
|---|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • La Rioja • Extremadura • C. Valenciana • Navarra • Castilla la Mancha • Castilla y León • C. Madrid • País Vasco • Cataluña • Asturias | <ul style="list-style-type: none"> • Murcia • Canarias • Galicia • Aragón • Cantabria • Islas Baleares | <ul style="list-style-type: none"> • Andalucía | <p>No hay ninguna CCAA que cumpla con los criterios de esta fase</p> |

CCAA que cumplen los criterios de cada fase

Indicadores epidemiológicos	Impacto de Covid -19 en el territorio	Indicadores de capacidad del sistema sanitario			
		Nº de contagios por 100 mil habitantes	Tasa de incidencia Covid	R - Numero reproductivo	Incremento contagios
		Tasa >500	500>Tasa >300	300>Tasa>100	Tasa<100
		Tasa >10	10>Tasa>5	5>Tasa>2	Tasa<2
		R>1	1>R>0,8	0,8>R>0,7	R <0,7
		Incremento>2	2>Incremento >1	1>Incremento>0	Incremento<0
		Tasa hospitalaria Covid >30%	30%>Tasa >25%	25%>Tasa>20%	Tasa<20%
		Porcentaje de ocupación camas UCI >50%	50%>Tasa>30%	30%>Tasa>15%	Tasa<15%

Aproximación apertura territorios - Priorización CCAA en base al cumplimiento indicadores

Ranking CCAA por Índice Riesgo Sanitario



Índice De Riesgo Sanitario - IRS

- **Andalucía, Murcia y Canarias** son las CCAA que presenta un **menor riesgo sanitario**, no obstante habrá que poner foco en las CCAA en su apertura al turismo (nacional o internacional) para que no existan casos importados
- Con un índice de riesgo similar, están **Islas Baleares, Galicia y Aragón**
- **Extremadura, Asturias, Cantabria y La Rioja**, en un riesgo medio
- **Castilla y León, Castilla La Mancha y Comunidad Valenciana**, se encuentra en un riesgo por encima de la media española
- Las **Madrid, Cataluña, País Vasco y Navarra están a la cola** en términos de seguridad sanitaria

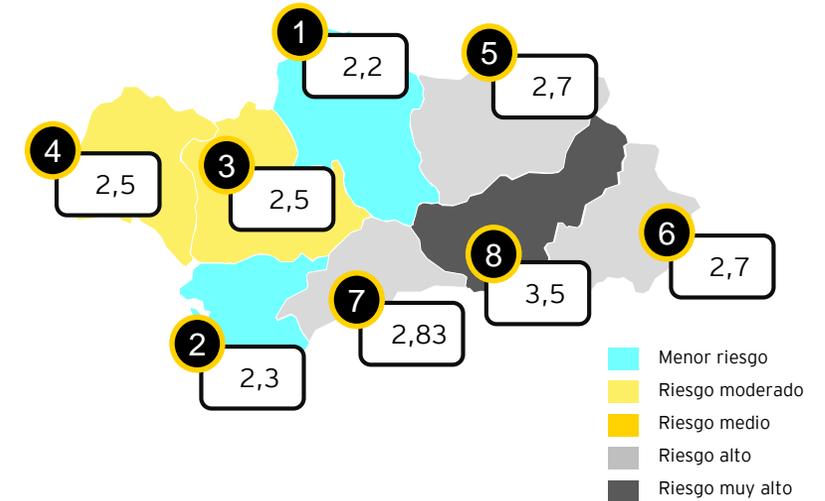
$$\text{IRS} = \frac{1}{3} * \text{Impacto covid en el territorio} + \frac{1}{3} * \text{Tendencia en la contención del virus} + \frac{1}{3} * \text{Capacidad sistema sanitario}$$

Aproximación apertura territorios - Zoom Andalucía

FASE EN FUNCIÓN DE LOS UMBRALES MARCADOS

Fase 0 Preparación	Fase I Inicial	Fase II Intermedia
<ul style="list-style-type: none"> Málaga Granada 	<ul style="list-style-type: none"> Huelva Sevilla Cádiz Almería Jaén 	<ul style="list-style-type: none"> Córdoba

RANKING RIESGO SANITARIO ANDALUCÍA



- **Córdoba y Cádiz** son las provincias de Andalucía con **menor riesgo sanitario** dado que el **incremento de contagios** de las últimas dos semanas es un **1%** y la **tasa hospitalaria** está en **torno al 10%**
- Por otro lado, **Granada, Málaga y Almería** son las que mayor riesgo tienen, principalmente por la tasa de incremento de los últimos 14 días (alrededor del 2%)

$$\text{IRS} = \frac{1}{3} * \text{Impacto covid en el territorio} + \frac{1}{3} * \text{Tendencia en la contención del virus} + \frac{1}{3} * \text{Capacidad sistema sanitario}$$

*Para el cálculo de la fase en la que se encuentra la provincia tiene que cumplir los requisitos mínimos establecidos en todos los indicadores

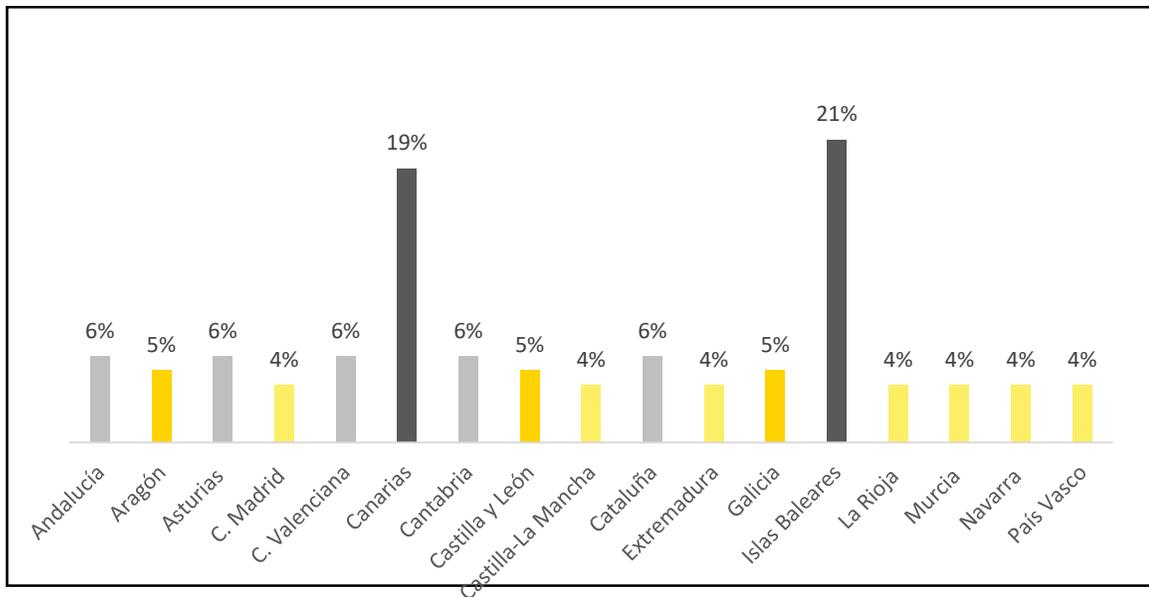
*En el cálculo del IRS a nivel provincia el número reproductivo, la tasa de incidencia y la tasa de ocupación de las UCIs se han utilizado a nivel CCAA

Aproximación apertura territorios - Índice de Riesgo Económico

El objetivo es entender el **riesgo económico por CCAA a la no apertura temprana del sector en el territorio.**

Relevancia del sector en la CCAA

VAB del sector en las CCAA

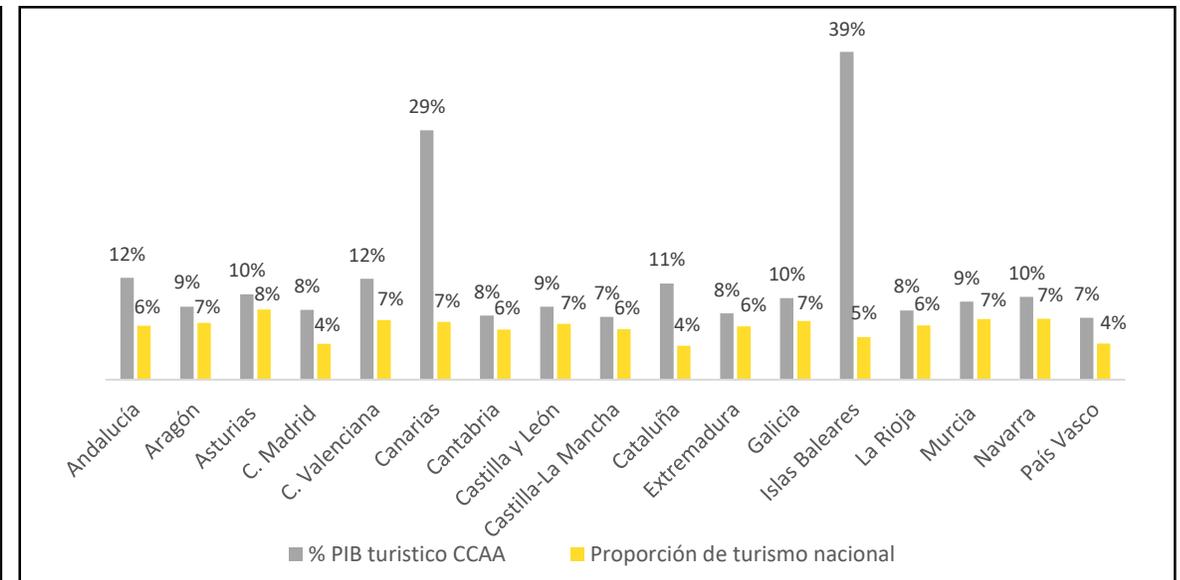


- La **exposición al sector en las islas está muy por encima de la media española**, muy correlacionado a su índice de turismo
- El resto de las comunidades el sector presenta una relevancia similar, aunque destaca Andalucía, Asturias, Cantabria, Valencia y Cataluña



Fuente: Hostelería de España, 2018

Índice del turismo total vs domestico

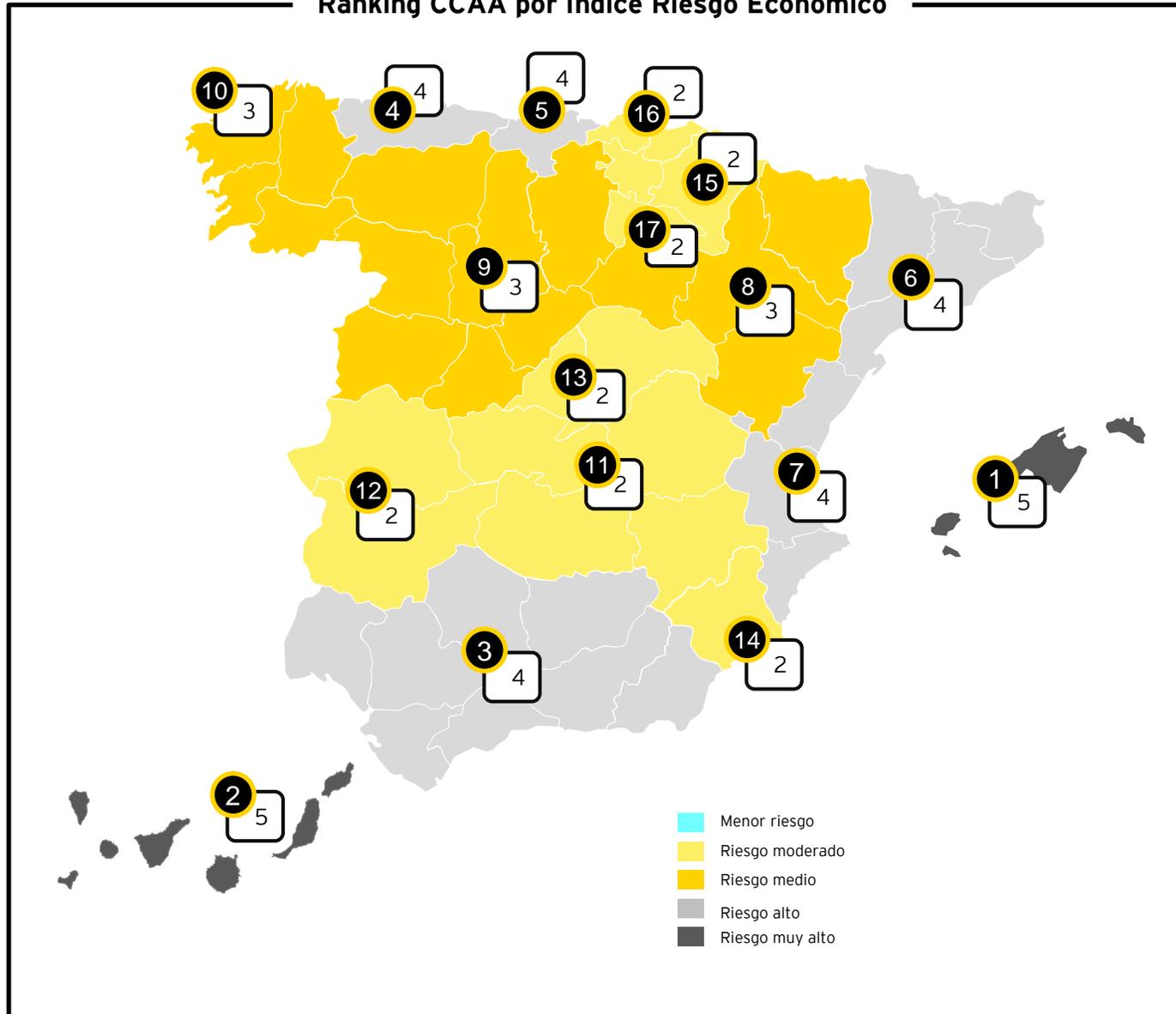


- Altísima relevancia del turismo PIB en las Islas Baleares y Canarias; aunque a **nivel domestico se equipará al resto de CCAA.**
- Es necesario, impulsar medidas para **activar el turismo doméstico en una primera fase, y acelerar lo máximo el internacional** sobre todo en aquellas CCAA más expuestas al turismo.

Fuente: INE, 2018

Aproximación apertura territorios - Índice de Riesgo Económico

Ranking CCAA por Índice Riesgo Económico



Índice De Riesgo Económico

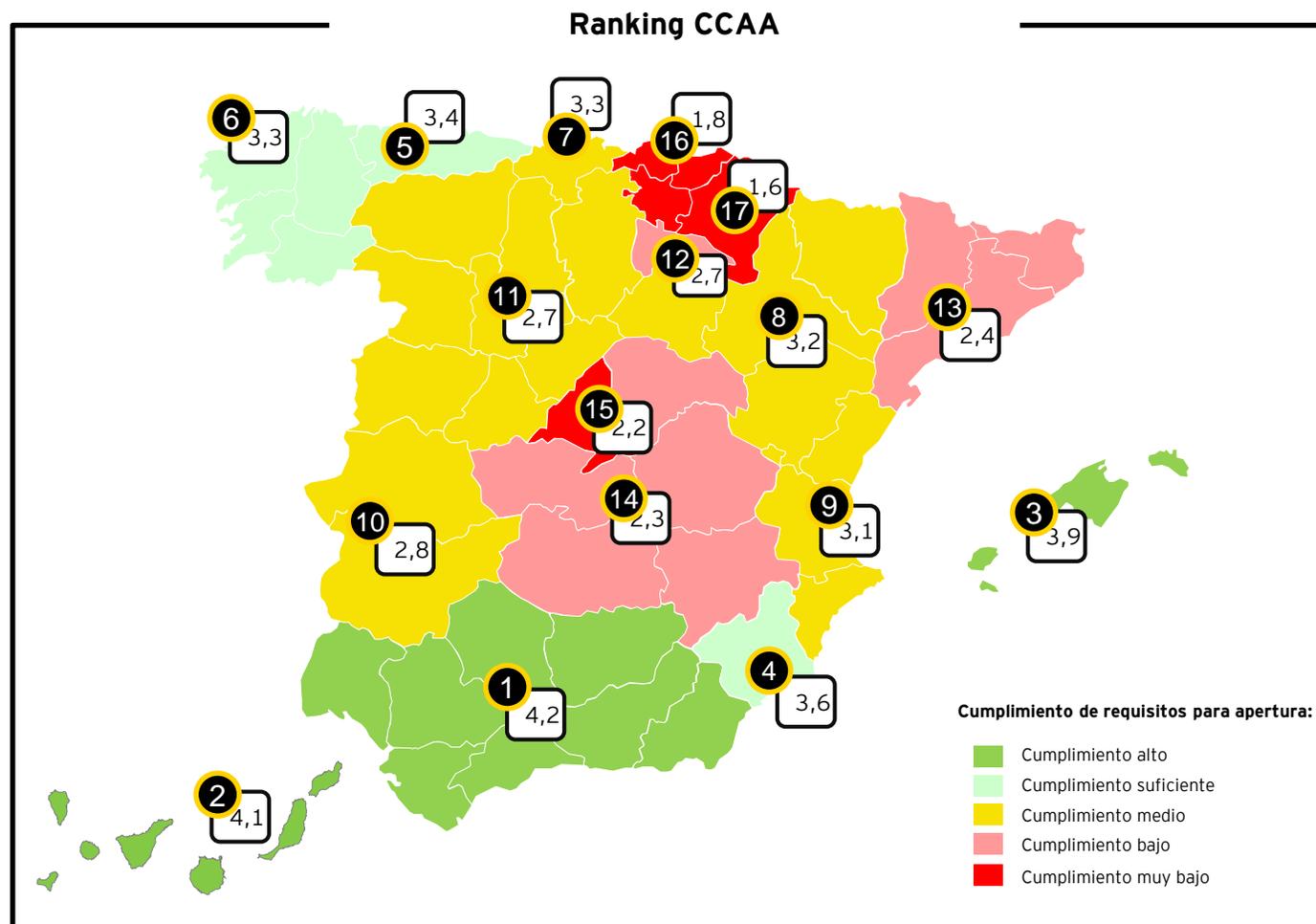
- La **exposición de la economía en el sector en las islas es elevado**, muy correlacionado a su índice de turismo
- El resto de las comunidades el **sector presenta una relevancia similar en las economías** de las mismas, aunque destaca Andalucía, Asturias, Cantabria, Valencia y Cataluña
- Por tanto, en términos económicos para las CCAA, y no tanto para el sector ya que este podría ser otro, es necesario **acelerar la apertura** de los establecimientos hosteleros de dichas comunidades, respaldado con un **plan de reactivación del turismo nacional e internacional**

$$\text{IRE} = \frac{\text{Valor Agregado Bruto de la hostelería}}{\text{Valor Agregado Bruto de la CCAA}}$$

Nota: El Valor Agregado Bruto mide la producción de bienes y servicios de un territorio sin contar con los consumos intermedios

Aproximación apertura territorios - Ranking en base a Índice Riesgo Sanitario y Económico

Realizando una comparación entre las CCAA, teniendo en cuenta el Índice de **Riesgo Sanitario** y el índice de **Riesgo Económico**, las **tres comunidades más prioritarias** en cuanto apertura son **Canarias, Baleares y Andalucía**



Ranking de Apertura de CCAA

- Priorizando la seguridad sanitaria por encima del riesgo económico de la CCAA, finalmente proponemos aperturas según cumplimiento de requisitos:
- **Cumplimiento alto:** Canarias, Islas Baleares y Andalucía
- **Cumplimiento suficiente:** Murcia, Asturias, Galicia
- **Cumplimiento medio:** Castilla y León, Extremadura, C.Valenciana, Aragón y Cantabria
- **Cumplimiento bajo:** La Rioja, Cataluña y Castilla la Mancha
- **Cumplimiento muy bajo:** C. Madrid, Navarra y País Vasco

$$\text{Valoración CCAA} = 70\% * \text{Índice riesgo CCAA} + 30\% * \text{Índice Riesgo económico}$$

Propuesta de Desescalada Hostelería - resumen ejecutivo

Detalle del Propuesta de Desescalada Hostelería

- Principios sanitarios base para la Propuesta de apertura
- Escenarios
- Aproximación apertura territorios
- **Aproximación apertura establecimientos**
- Guía de medidas garantía de un local seguro
- Medidas para una reactivación viable del sector
- Medidas aceleradoras gubernamentales

Anexo

Aproximación apertura establecimientos - Objetivo y Metodología

Establecer los **criterios y priorización de reapertura de los diferentes establecimientos de hostelería** en base a diferentes escenarios, considerando las principales variables que permitan minimizar el riesgo de contagio.

METODOLOGÍA

1

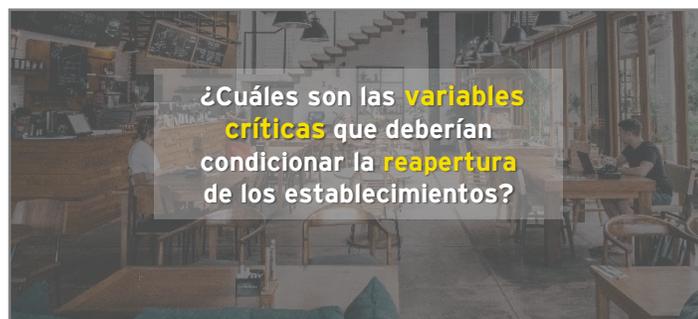
Determinar los criterios de prioridad de reapertura



Identificación de los criterios clave que determinarán las bases sobre las que se llevará a cabo la reapertura de los establecimientos

2

Definir variables dentro de cada criterio de reapertura



Definición de subvariables dentro de los criterios de prioridad para establecer en qué nivel o grado de cumplimiento se debe llevar a cabo la reapertura de la hostelería

3

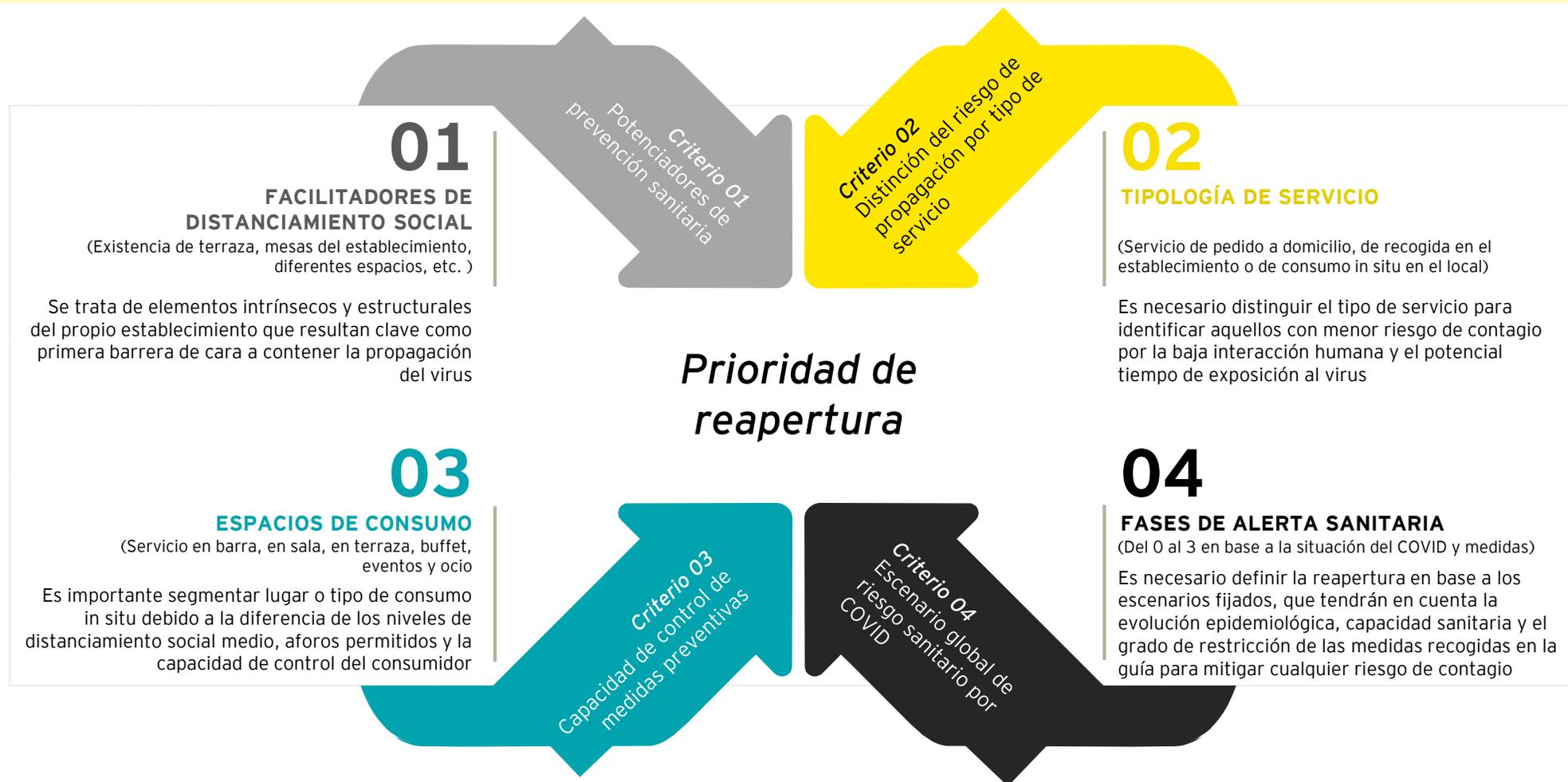
Diseño de Matriz de reapertura escalonada

		Escenario 1	Escenario 2	Escenario 3	Escenario 4	Escenario 5
Delivery	Servicio Delivery	Abierto				
Recogida	Restaurantes	Servicio de recogida	Abierto			
	Bares	Terraza con mesas		Abierto		
		Interior espacios exclusivos		Abierto		
		Interior con mesas			Abierto	
Cafeterías	Terraza sin mesas				Abierto	
	Interior sin mesas				Abierto	
Consumo in situ	Colectivos			Abierto		
	Pubs y discotecas	Terraza con mesas			Abierto	
		Interior espacios exclusivos			Abierto	
		Interior con mesas				Abierto
		Terraza sin mesas				Abierto
Interior sin mesas					Abierto	

Diseñar una matriz de priorización de reapertura escalonada para los diferentes escenarios / horizontes, tratando de minimizar el impacto sanitario del COVID y maximizar la velocidad de recuperación del sector de la hostelería.

Aproximación apertura establecimientos - Criterios de prioridad de apertura

Buscando **minimizar el impacto del COVID e incrementar la velocidad de recuperación** de la hostelería, se han identificado los **principales criterios** a tener en cuenta de cara a **definir con una visión completa** las **sendas de reapertura** de establecimientos



Aproximación apertura establecimientos - Definición de variables

Para el desarrollo de la senda de reapertura óptima se procede a **identificar cuáles son aquellas variables clave** dentro de cada bloque que harán aumentar o disminuir el riesgo: Nivel de cumplimiento del distanciamiento social, tipología del servicio, espacio de consumo y el escenario de alerta sanitaria

01



FACILITADORES DE DISTANCIAMIENTO SOCIAL

Identificación de variables estructurales del local que resultan clave como primera barrera de prevención ayudando a mantener el distanciamiento:



TERRAZAS

El uso de terrazas y espacios abiertos se posicionan como una primera medida sanitaria por su menor exposición al virus y por tanto menor riesgo de contagios



MESAS

Se tendrá en cuenta la capacidad del local para redistribuir el mobiliario, entendido como mesas y sillas móviles que puedan adaptarse al nuevo aforo. Favorecen el flujo de personas y una distribución preventiva frente al COVID



Nº ESPACIOS ENLOCAL

La existencia de diferentes espacios dentro del local, correctamente delimitados, será tenido en cuenta al entenderse como un elemento importante en el distanciamiento social entre los consumidores

Noticias

relacionadas:

► El ayuntamiento de Madrid propone la ampliación de terrazas, sus horarios de actividad, ampliar la temporada hasta 31 de octubre y reducir la tasa impositiva un 25%.



02



TIPOLOGÍA DE SERVICIO

Se distingue la actividad del hostelero por tipología de servicio para identificar aquellos con menor riesgo de contagio, debido a su menor interacción humana o el potencial tiempo de exposición al virus.

Teniendo en cuenta las subcategorías, recogemos 3 categorías principales:

A DOMICILIO



Con logística propia o utilización de Apps de 3ºs

RECOGIDA



La recogida en el local incluye servicio de automóvil y recogida en local

CONSUMO EN LOCAL



Todo tipo de consumo dentro del establecimiento

Aproximación apertura establecimientos - Definición de variables

Para el desarrollo de la senda de reapertura óptima se procede a **identificar cuáles son aquellas variables clave** dentro de cada bloque que harán aumentar o disminuir el riesgo: Nivel de cumplimiento del distanciamiento social, tipología del servicio, espacio de consumo y el escenario de alerta sanitaria

03



ESPACIOS DE CONSUMO DE CONSUMO

Es importante segmentar el consumo in situ dentro del local en base al espacio de consumo, debido a la diferencia niveles de distanciamiento social, aforos permitidos y la capacidad de control del consumidor.

Los lugares/tipologías y sus aforos recomendados son los siguientes:



Rango de Distanciamiento Medio en base al aforo regulado*

Aforo m2 / persona	1,5	1	1,2	0,5
Rango distanciamiento (Metros entre personas)	≈ 1,25	≈ 1	≈ 1,1	≈ 0,6

Noticias relacionadas:



- ▶ El Gobierno de España decreta la apertura de terrazas al 30% antes de cualquier otro tipo de consumo



04



FASES DE ALERTA SANITARIA

Para definir las sendas de reapertura de establecimientos se han tomado en cuenta las 4 fases (de 0 a 3) establecidos por el Gobierno de España hasta llegar a la nueva normalidad.

Tal como se ha detallado anteriormente, cada una de las 4 fases está ordenada de mayor a menor riesgo sanitario, teniendo en cuenta para el salto entre las fases una serie de indicadores recogidos en 2 conjuntos principales:



Indicadores
Epidemiológicos



Indicadores de
capacidad del
sistema sanitario

* Fuente: Reglamento del Ayuntamiento de Madrid;

[Nota] Se ha calculado el distanciamiento en metros en base al área considerando el aforo legal permitido, aplicando $A = \pi * R^2$

Aproximación apertura establecimientos - Matriz priorización

Proponemos la siguiente **priorización de apertura escalonada y progresiva de establecimientos**, donde el paso de una fase a otra, vendrá marcado por donde se encuentre su respectiva unidad geográfica

- ▶ La **guía de Establecimiento Seguro**, permitirá **no limitar el aforo** sino **garantizar un aforo cumpliendo las medidas necesarias que garanticen la seguridad sanitaria**, como en el resto de sectores
- ▶ La apertura propuesta se podrá acelerar en base a la posibilidad de implantar las Medidas Aceleradoras del Gobierno

TIPOLOGÍA DE SERVICIO	LUGAR/TIPOLOGÍA DE CONSUMO	Fase 0 Preparación	Fase 1 Inicial	Fase 2 Intermedia	Fase 3 Avanzada	
Delivery	Servicio Delivery	Apertura				 Nueva Normalidad
Recogida	Servicio de recogida	Apertura				
Consumo in situ	Servicio de Terraza	Apertura				
	Servicio de mesas		Apertura			
	Servicio de Buffet		Apertura			
	Servicio en Barra			Apertura*		
	Discotecas				Apertura*	

Apertura

Apertura*

* Momento en el que se reabre el establecimiento; una vez abierto se mantendrá el estado en escenarios posteriores

* Apertura que puede ser adelantada en caso de cumplir con la Guía de Establecimiento Seguro y Aceleradores Gubernamentales

Grado de evolución de garantías sanitarias



Propuesta de Desescalada Hostelería - resumen ejecutivo

Detalle del Propuesta de Desescalada Hostelería

- Principios sanitarios base para la Propuesta de apertura
- Escenarios
- Aproximación apertura territorios
- Aproximación apertura establecimientos
- **Guía de medidas garantía de un local seguro**
- Medidas para una reactivación viable del sector
- Medidas aceleradoras gubernamentales

Anexo

Medidas para la reducción de riesgos higiénico-sanitarios en servicios de restauración

- Para llevar a cabo la senda de reapertura a lo largo de las 4 fases definidas, **el sector se compromete al cumplimiento e implantación de una serie de medidas** higiénico-sanitarias.
- Dichas medidas atienden a la petición del sector empresarial, habiendo sido **recogidas en una Guía de "Establecimiento Seguro" por el Comité de Técnicos constituido por el ICTE en colaboración con Hostelería de España y organizaciones sectoriales territoriales, cadenas y empresas de restauración.**

GUÍA DE ESTABLECIMIENTO SEGURO EN SERVICIOS DE RESTAURACIÓN ■ ■ ■



Objetivos de la Guía de Establecimiento Seguro

1

IDENTIFICAR Y ANALIZAR RIESGOS

La Guía de Establecimiento Seguro ayudará a las empresas del sector de la restauración a **identificar y analizar los riesgos inherentes a sus establecimientos**

2

IMPLEMENTAR LAS MEJORES PRÁCTICAS

Ayudar a las empresas a **implementar las mejores prácticas en el servicio, en sus instalaciones y en relación al personal para hacer frente al virus**

3

SERVIR PARA TODOS LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

La Guía de Establecimiento Seguro es de aplicación a **todos los servicios de restauración** independientemente de su tipología, categoría o tamaño

4

RECOPIRAR EN UN DOCUMENTO ÚNICO TODOS LOS REQUISITOS Y RECOMENDACIONES PARA MINIMIZAR LOS RIESGOS DEL COVID

La Guía de Establecimiento Seguro reúne requisitos y recomendaciones a aplicar por los servicios de restauración para minimizar los riesgos higiénico-sanitarios del COVID-19

Sin perjuicio de la legislación vigente y del sistema APPCC previamente implantado, este documento contempla:

1. Requisitos y recomendaciones para **gestionar los riesgos** derivados de la aparición del COVID-19.
2. Requisitos y recomendaciones a cumplir por en la prestación del servicio, en las instalaciones y equipamientos y por el personal del establecimiento

Guía de medidas garantía de un local seguro - Estructura de la guía

El documento para la reducción del riesgo ha sido redactado en base a la siguiente categorización de medidas:

01 REQUISITOS PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO

Se trata de un compromiso firme por parte de las organizaciones para asumir la gestión del riesgo, liderando la implementación sistemática de medidas dirigidas a minimizarlo.

La gestión del riesgo debe formar parte de todos los procesos de la organización, definiendo responsables o grupos de trabajo, diseñando planes de contingencia y medidas informativas

03 REQUISITOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

El plan debe considerar una serie de medidas mínimas dentro del establecimiento, antes, durante y después de su apertura. A su vez, se contemplan medidas de desinfección para los vehículos de transporte y dentro del ámbito textil

REQUISITOS DE SERVICIO 02

Se trata de medidas preventivas que deberán cumplir las diferentes organizaciones durante el desarrollo de su actividad.

Las medidas pueden ser generales (pe, mantener el aforo, fomentar pago con tarjeta), sobre la recepción y almacenamiento de materias primas, cocina, servicio según la tipología (pe, para llevar, servicio en terraza, en sala, etc) y aseos.

REQUISITOS DE MANTENIMIENTO 04

Consiste en un apunte dentro del documento donde se insiste a las organizaciones en la importancia de contemplar de forma específica la revisión periódica de los filtros y rejillas de los equipos de climatización de los establecimientos.



Guía de medidas garantía de un local seguro - Requisitos para la Gestión del Riesgo

01 REQUISITOS PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO

Se trata de un **compromiso firme por parte de las organizaciones para asumir la gestión del riesgo**, liderando la implementación sistemática de medidas dirigidas a minimizarlo.

La gestión del riesgo debe formar parte de **todos los procesos de la organización**, definiendo responsables o grupos de trabajo, diseñando planes de contingencia y medidas informativas

 Ver detalle de las medidas (anexo)

* Detalle completo de las medidas incluido en los Anexos

1.1. Requisitos generales

- Se expone un **compromiso por parte de las organizaciones** a la hora de **cumplir con la gestión del riesgo** de forma responsable con la situación actual. Se deberán implementar **medidas continuadas** enfocadas a mitigar dichos riesgos

1.2. Grupo de trabajo del riesgo y emergencias

- El establecimiento debe conformar un **grupo de trabajo o designar un responsable** para la gestión del riesgo que definirá la estrategia y decisiones.
- El grupo o responsable deberá **identificar los riesgos** considerando la naturaleza de la organización para **diseñar, aplicar y hacer seguimiento de un Plan de Contingencias**

1.3. Recursos Materiales

- El establecimiento debe **diseñar las acciones necesarias para aprovisionarse de los recursos** previstos en el plan de contingencia, así como de los recomendados por las autoridades

1.4. Requisitos generales del Personal

- El personal debe **conocer el plan de contingencia** diseñado **y sus responsabilidades** en el marco de la gestión del riesgo. Algunas de las **principales medidas***:
 - Evitar **saludos** físicos.
 - Uso de **mascarillas** cuando sea imposible guardar la distancia de seguridad
 - Disponer de **formación** externa o interna sobre el COVID, medidas de higiene, prevención de riesgos y protocolos de actuación
 - **Lavado** frecuente de manos con jabón, o solución hidroalcohólica (min 40 segundos)
 - Habilitar **taquillas** para el personal

1.5. Medidas informativas

- Informar sobre el plan** tanto a los **empleados** como a los **clientes** que deban adecuarse.
- 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.

Guía de medidas garantía de un local seguro - Requisitos de Servicio

02 REQUISITOS DE SERVICIO

Se trata de **medidas preventivas** que deberán cumplir las diferentes organizaciones **durante el desarrollo de su actividad**.

Las medidas pueden ser **generales** (pe, mantener el aforo, fomentar pago con tarjeta), sobre la **recepción y almacenamiento de materias primas, cocina, servicio** según la tipología (pe, para llevar, servicio en terraza, en sala, etc) y **aseos**.



Ver detalle de las medidas (anexo)

* Detalle completo de las medidas incluido en los Anexos

2.1. Requisitos generales

Algunas de las **principales medidas preventivas a cumplir***:

- Contar con **gel hidroalcohólico** en sitios accesibles los clientes
- Mantener el **aforo** tras aplicar distancias de seguridad (entre clientes, mesas...)
- Fomentar el **pago con tarjeta** u otros medios contactless
- **Desinfección** periódica de datafonos, TPV y máquinas dispensadoras
- Priorizar el uso de **mantelería** de un solo uso
- Evitar el uso de **cartas** de uso común y priorizar comentarlas de forma hablada o cartelería
- Almacenar **elementos auxiliares** del servicio (vajilla, cristalería, etc) en recintos cerrados
- Eliminar **productos de autoservicio** (servilleteros, vinagreras, aceiteras, etc.)
- **Ventilar** los espacios con la frecuencia adecuada

2.2. Prestación de Servicios

2.2.1. Recepción de materias primas

Espacio reservado para la recepción/devolución de mercancías cerca de la puerta de acceso de mercancía, separado del resto de áreas. El **personal de reparto no debe superar esta área**

2.2.2. Almacenamiento materias primas

Se debe garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en el sistema de APPCC.

2.2.3. Cocina

- Se debe tener implementado un sistema de APPCC.
- **Separar las zonas de los trabajadores** mediante marcas en el suelo u otras medidas y realizar una **desinfección** general de las **superficies** de trabajo antes de cada servicio
- Existirán **dosificadores de jabón** desinfectante al lado del lavamanos. Para secarse se utilizará **papel**, el cual se eliminará a un **cuadro de basura con tapa** de accionamiento no manual.

2.2.4. Servicio

- Se han definido **medidas ad-hoc** para las siguientes tipologías de servicio (**reparto a domicilio, comida para llevar, servicio en barra, en sala, en terraza, buffet y eventos**)

2.2.5. Aseos

Los aseos deben contar con dispensadores de jabón desinfectante, papel de secado, y/o gel desinfectante, así como papeleras con apertura de accionamiento no manual

Guía de medidas garantía de un local seguro - Requisitos de Servicio

03 REQUISITOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

El plan debe considerar una serie de **medidas mínimas** dentro del establecimiento, **antes, durante y después de su apertura**. A su vez, se contemplan medidas de desinfección para los vehículos de transporte y dentro del ámbito textil.

04 REQUISITOS DE MANTENIMIENTO

Se insiste a las organizaciones en la **importancia** de contemplar de forma específica la **revisión periódica de los filtros y rejillas** de los equipos de climatización



Ver detalle de las medidas (anexo)

3.1. Plan de Limpieza

Teniendo en cuenta el análisis de los riesgos, las **cuestiones mínimas a incluir son***:

- **Procedimiento de limpieza y desinfección** de toda la **instalación y sus elementos** (zonas de recepción de mercancía, cocina, barra, etc)
- El personal de limpieza debe utilizar **equipo de protección** individual
- Realizar **antes de la apertura inicial** del establecimiento una limpieza y desinfección a fondo. Lo podrá hacer el propio empresaria o contratarlo a una empresa externa.
- **Incrementar las frecuencias diarias de limpieza y repasos**, especialmente de las zonas de mayor contacto (superficies, pomos, lavabos, superficies de mesas, etc)
- **Aislar los útiles de limpieza** para que no se produzca contaminación cruzada
- **Limpieza de vajilla a temperatura** superior a los 80°C
- **Limpiar y desinfectar los utensilios** (ej, cuchara de helado) atendiendo a la APPCC

3.2. Limpieza y desinfección de vehículos de transporte

- El **transporte propio** (furgonetas, coches, motos, etc) se deben incluir en el plan de limpieza
- Debe contemplar el **interior y exterior** del vehículo, cajones de las motos, etc.
- Se deben limpiar los **elementos de transporte** como cajas, mochilas, cascos, etc.

3.3. Limpieza de textiles

- Determinar en **función de las características y tipología** de textil (uniformes, mantelería, tapizado de sillas...), el **tipo de limpieza y su frecuencia** de lavado.
- Garantizar un lavado a una **temperatura superior a 60°C**.
- Se exceptúan los trajes u otros textiles que no permitan esta temperatura y que deberán someterse a algún otro método de limpieza y desinfección alternativo.

4.1. Requisitos de mantenimiento

- Adicionalmente al resto de mantenimientos obligatorios del establecimiento se insiste en la importancia de contemplar de forma específica la **revisión periódica de los filtros y rejillas de los equipos de climatización**.

Propuesta de Desescalada Hostelería - resumen ejecutivo

Detalle del Propuesta de Desescalada Hostelería

- Principios sanitarios base para la Propuesta de apertura
- Escenarios
- Aproximación apertura territorios
- Aproximación apertura establecimientos
- Guía de medidas garantía de un local seguro
- **Medidas para una reactivación viable del sector**
- Medidas aceleradoras gubernamentales

Anexo

Medidas para una reactivación viable del sector

La crisis del Covid-19 producirá un **impacto a la gran dimensión del sector de hostelería en España**, que combinada con las **fragilidades financieras de los pequeños negocios**, es necesario impulsar **medidas** que permitan una **reactivación viable** del sector

Por lo tanto, es importante poner en marcha **medidas que aseguren que ese daño estructural sea lo mínimo posible**. Para ello, con el apoyo de Bain & Company y EY, durante el mes de abril las distintas asociaciones del sector determinaron **41 medidas para mitigar el impacto de COVID-19** que actúan sobre las **tres grandes necesidades** del hostelero



- Tras el confinamiento se necesita **financiación/apoyo** para **generar liquidez** que permita **hacer frente tanto a los costes fijos** (e.g. empleados, alquileres) como **variables**
- Se han determinado **20 medidas que garantizan liquidez** de manera factible



- Al disminuir la facturación, las empresas sienten presión **para reducir costes** reduciendo la **plantilla de empleados**
- **Flexibilidad contractual**, así como otras medidas, podría mitigar esa presión y favorecer la **NO destrucción de empleo**



- Tras semanas de crisis económica y conmoción social, la **demanda se verá perjudicada**
- Se necesitan medidas para **apoyar la reactivación del consumo**

Medidas para una reactivación viable del sector

Donde destacamos **impulsar ante el gobierno** y **coordinar entre el sector** las **siguientes medidas** con máxima **urgencia**

► Priorizamos 12 medidas por tipo de necesidad:



- **Reintegro de la totalidad de los alquileres abonados** a partir del estado de alarma, o exención en el caso de no haberlo abonado
- Acceso a **Microcréditos** avalados por el gobierno con procesos más sencillos adaptado al sector y **Garantía de ICOs**
- **Reducción** proporcional y **moratoria** en el pago de **Impuestos y tasas municipales**
- **Reducción** proporcional y **flexibilizar** el pago de **Tasas e impuestos nacionales**
- Establecimiento **deducción IRPF/IS** abono **cuotas alquiler**



- **Flexibilización, extensión y seguridad jurídica** en los **ERTEs**
- **Medidas de formación** - Impulsar y apoyar **planes de formación post confinamiento** para asegurar las **capacidades** del sector



- Apertura progresiva con **criterios de salud en mantenimiento de distancia y medidas de seguridad**, y no por concepto aforo
- Impulso del **aumento de espacios y temporada de terraza**
- **Flexibilización de horarios de consumo**
- **Reducción tipos IVA** sector
- **Exención IRPF cheques** restaurante

Propuesta de Desescalada Hostelería - resumen ejecutivo

Detalle del Propuesta de Desescalada Hostelería

- Principios sanitarios base para la Propuesta de apertura
- Escenarios
- Aproximación apertura territorios
- Aproximación apertura establecimientos
- Guía de medidas garantía de un local seguro
- Medidas para una reactivación viable del sector
- **Medidas aceleradoras gubernamentales**

Anexo

Medidas Aceleradoras Gubernamentales

El objetivo de los Aceleradores Gubernamentales es la **implantación de soluciones sanitarias o tecnológicas que permitan acelerar la velocidad del plan de desescalada** mientras se **asegura el control de la evolución del virus**

Aceleradores Gubernamentales ■ ■ ■

Consiste en iniciativas implantadas y gestionadas por la Autoridad Estatal, que a pesar de tener foco y objetivos generales, **impacten directamente sobre el sector hostelero** y permitan **acelerar el plan de desescalada, maximizar su velocidad de recuperación y minimizar el impacto sanitario** del COVID.

Junto con la Guía de Establecimiento Seguro, servirán para **garantizar la seguridad** en establecimientos libres de COVID-19.



Medidas aceleradoras gubernamentales - Tipos de medidas

Se han identificado diferentes tipologías de aceleradores a través de la **realización de un Benchmark Internacional**, que ha permitido conocer las **mejores prácticas de control sanitario** implementadas en diferentes países por sus órganos de gobierno

Para atender al **objetivo** de implantar soluciones que permitan **asegurar y controlar la evolución del virus**, se han categorizado las medidas aceleradoras en **dos tipologías principales**:

Conocimiento sanitario del ciudadano



Medidas que tienen como propósito el **conocimiento de la salud de los ciudadanos** desde un punto de vista individual, con el objetivo de **tomar decisiones particulares con repercusión directa en cada persona** (ejemplo: acceso de una determinada persona a un establecimiento / zona)

Prevención y Monitorización del riesgo del territorio



Medidas cuyo propósito es el **control macro** de la **situación sanitaria de un territorio** con el objetivo de tomar decisiones generales que afecten al mismo (ejemplo: contraer apertura en zonas calientes COVID)

Medidas aceleradoras gubernamentales - Medidas implantadas

Tipología	Medida	Descripción	Garantía Sanitaria	Intrusión*	Facilidad implantación	País
1 Conocimiento Sanitario ciudadano	PASAPORTE SANITARIO. CALIFICADOR DE ESTADO DE SALUD	App que asigna a las personas un estado de salud por colores en función de los resultados de prueba previa realizada por miembros de salud o de forma virtual				
2 Conocimiento Sanitario ciudadano	CUESTIONARIO DIGITAL	App que contiene un test de salud virtual que todos los ciudadanos tienen que responder diariamente para poder detectar contagiados y seguir el estado de salud				
3 Conocimiento Sanitario ciudadano	CONTROL RUTINARIO DE TEMPERATURA DEL STAFF DEL LOCAL	Registro del estado sanitario del staff a partir de la medición de la temperatura y firma del responsable. Es modificado cada hora y reportado a las autoridades.				
4 Conocimiento Sanitario ciudadano	TEST MASIVOS	Aplicar test masivos a la población , habilitando espacios para la realización de estos y facilitar a las empresas los resultados de sus empleados				
5 Conocimiento Sanitario ciudadano	REPARTO DE MATERIAL ESENCIAL	Asegurar la distribución y abastecimiento de guantes, mascarillas y desinfectantes a la población y a los establecimientos				N/A
6 Conocimiento Sanitario ciudadano	UTILIZACIÓN DE CÁMARAS TERMOGRÁFICAS	Mediante cámaras e inteligencia artificial se realiza un reconocimiento facial y detección de temperatura de la población. Se identifica caminantes con fiebre				
7 Conocimiento Sanitario ciudadano	TOMA DE TEMPERATURA EN LOS ACCESOS A LOCALES	Medición de la temperatura de las personas en accesos a locales a través de pistolas termómetro u otro dispositivo sin registro de la información.				
8 Monitorización riesgo territorio	NOTIFICADOR DE ITINERARIO DE CASOS	App que permite conocer a través de tracking geolocalizado el itinerario que ha seguido una persona categorizada como contagiada a través de un test posterior.				
9 Monitorización riesgo territorio	TECNOLOGÍA AUTÓNOMA COMO ROBOTS Y DRONES	Tecnologías como robots autónomos y drones que ayudan en labores de control, monitorizando y rociando con desinfectante zonas vulnerables y lugares de riesgo				
10 Monitorización riesgo territorio	NOTIFICADOR VIRAL DE ZONA	Sistema de alertas nacionales para teléfonos móviles que avisa a los habitantes de un determinado municipio cuando se ha detectado un caso en su zona.				N/A
11 Monitorización riesgo territorio	CÁMARAS TERMOGRÁFICAS	Utilización de cámaras termográficas que permitan medir la temperatura corporal de las personas a distancia, utilizando tecnología no invasiva.				
12 Monitorización riesgo territorio	MONITORIZACIÓN VÍA MACRODATOS	App de recogida de información diaria enviado por operadoras telefónicas que permita agregar los datos ciudadanos para el gobierno, generando mapas de riesgo				
13 Monitorización riesgo territorio	PULSERAS DE LOCALIZACIÓN	App conectada a una pulsera de geolocalización para conocer la ubicación agregada de los ciudadanos. Crea mapa de entorno y alertas si se vulnera el confinamiento				
14 Monitorización riesgo territorio	RADAR DE CONTACTO	App que usa Bluetooth para localizar posibles focos de contagio. El teléfono recolecta identificadores cifrados de otras personas con las que te vas cruzando.				

Las medidas consideradas por España y sus barreras de implementación

Actualmente, se están evaluando la implementación en España de ciertas medidas aceleradoras que ya han sido correctamente desarrolladas en otros países como Corea del Sur o Islandia. No obstante, existen ciertas barreras que están bloqueando su despliegue

Principales Aceleradores planteados actualmente ■ ■ ■

01

REALIZACIÓN DE TEST MASIVOS

- ▶ Consiste en la realización de **test masivos sobre la población como medida de contención**
- ▶ Se trata de una de las 6 **recomendaciones de la OMS** para llevar a cabo el desconfinamiento

Principales barreras y limitaciones

- 1. Limitados a personas con síntomas:** Actualmente, los test masivos están limitados a todas aquellas personas que tienen síntomas.
- 2. Dificultad de abastecimiento:** Existe dificultad por parte de las instituciones de obtener pruebas suficientes para toda la población
- 3. Acelerador deseable, pero no factible actualmente**

02

REPARTO MASIVO DE MATERIAL ESENCIAL

- ▶ **Centralización por parte del gobierno del reparto de material esencial** como mascarillas y guantes
- ▶ El gobierno actuaría como un **habilitador para garantizar la compra suficiente** de estos materiales.

Principales barreras y limitaciones

- 1. Dificultad de abastecimiento:** Existen dificultades para abastecer con material esencial y EPIs incluso a los colectivos más expuestos (pe, sanitarios).
- 2. Dificultad de centralizar el reparto:** Dotar de material a hosteleros y sus staffs se plantea más como una responsabilidad del empresario.
- 3. Incrementos en precios:** la excesiva demanda ha causado un desabastecimiento generalizado así como un incremento en precios.

03

PASAPORTE SANITARIO

- ▶ **Calificación del estado de salud** de los ciudadanos en base a un **test inmunológico** previo.
- ▶ Según el grado de salud, **se permitirá la entrada** de las personas en establecimientos o por el contrario, se deberá **mantener el aislamiento** en el domicilio

Principales barreras y limitaciones

- 1. Imposibilidad de realizar test masivos**
- 2. Sistema de poca aceptación:** Sistema apenas consolidado. Poca aceptación en otros países (ni el 15% de resultados de la población registrados)
- 3. Prueba de carácter estático:** Resultados del test concretos en un momento fijo del tiempo, por lo que resta enormemente su valor.
- 4. Grandes problema relacionados con la privacidad**
- 5. Debería ser información recomendable pero no de carácter obligatorio.**

Nuestra recomendación de medidas Aceleradoras

A la espera del despliegue de las 4 medidas aceleradoras ya consideradas por el Gobierno, recomendamos **impulsar 4 medidas aceleradoras** para realizar una reapertura más rápida, segura y que no implicarían una limitación del aforo siempre y cuando se ejecuten las medidas establecidas y recogidas en la Guía de Establecimiento Seguro

Nuestra recomendación ■ ■ ■

CUESTIONARIO EPIDEMIOLÓGICO EN LOS ACCESOS A LOCALES

Objetivo:

- **Asegurar y garantizar la seguridad del establecimiento**
- Realizar un **primer filtro de prevención**
- **Controlar la admisión** en su establecimiento o negocio

Descripción:

- **Cuestionario Epidemiológico:** Cuestionario con preguntas fijas para detectar posibles síntomas o personas de riesgo
- **Digital o Analógico:** En caso de no disponer de pasaporte sanitario en formato digital, se realizará el cuestionario de forma analógica en el acceso, con su correspondiente firma
- **Derecho de admisión:** El hostelero podrá negar la entrada a personas con resultados negativos o que supongan un riesgo

Garantía Sanitaria



Resultados estáticos en base a test previos

Intrusión



Preguntas de salud intrusivas en la privacidad

Facilidad implantación



Facilidad alta de implantación de la medida

TOMA DE TEMPERATURA EN LOS ACCESOS A LOCALES

Objetivo:

- **Asegurar y garantizar la seguridad del establecimiento**
- **Salvaguardar la salud de sus trabajadores** así como del resto de los **clientes**
- **Controlar la admisión** en su establecimiento o negocio

Descripción:

- **Toma de temperatura:** Medición de la temperatura de las personas que acceden al local a través de pistolas-termómetro u otros
- **Ausencia de identificación y registro de la información:** Medida ligada al ámbito del derecho de admisión. Ausencia de identificación y registro del dato por lo que no hay dato de carácter personal
- **Derecho de admisión:** se podrá negar la entrada al establecimiento
- **Necesidad de marcar las pautas por la Ley general de Sanidad:** Cuestionada por la Agencia Española de Protección de Datos.

Garantía Sanitaria



Aunque tiene limitaciones en la detección de casos, supone un filtro eficaz

Intrusión



No regida o almacenamiento de los datos personales, pero sí requerir la toma

Facilidad implantación



Necesaria la regulación por parte de Sanidad, alineada con la AEPD.

Nuestra recomendación de medidas Aceleradoras

A la espera del despliegue de las 4 medidas aceleradoras ya consideradas por el Gobierno, recomendamos **impulsar 4 medidas aceleradoras** para realizar una reapertura más rápida, segura y que no implicarían una limitación del aforo siempre y cuando se ejecuten las medidas establecidas y recogidas en la Guía de Establecimiento Seguro

Nuestra recomendación ■ ■ ■

REALIZACIÓN DE TEST RÁPIDOS A CLIENTES Y PROFESIONALES DEL SECTOR

Objetivo:

- Garantizar el **estado óptimo de salud de los trabajadores y clientes del establecimiento**
- Aportar **confianza al consumidor** en relación al virus y al consumo in situ en locales, y por tanto, una mayor velocidad de recuperación económica

Descripción:

- **Evaluación sanitaria del staff:** Además del cumplimiento de las medidas de establecimiento seguro, se considera altamente recomendable desplegar una evaluación de salud del personal a través de test de detección del virus.
- **Evaluación sanitaria de los clientes:** A través de los test rápidos, será posible evaluar el estado de salud del cliente para acceder a determinados locales o eventos
- **Centralización de abastecimiento de test por parte del Gobierno:** El Gobierno deberá dotar de los correspondientes a los empresarios del sector, para realizar pruebas al personal y clientes

Garantía Sanitaria



Se aislarán casos y se dará confianza al consumidor

Intrusión



Supone una intrusión bastante relevante en staff y clientes

Facilidad implantación



Facilidad de implantación de la medida

COMUNICACIÓN Y CONCIENCIACIÓN

Objetivo:

- **Concienciar de forma eficiente a Staff y Clientes** de la importancia del cumplimiento de las medidas higiénico-sanitarias para mitigar el efecto del COVID
- **Impulsar a través de las instituciones el mensaje de sensibilización** acerca de las medidas hosteleras

Descripción:

- **Contenido de difusión:** Transmitir la importancia y necesidad de ser rigurosos en el cumplimiento de las medidas de seguridad a todos los niveles; tanto para staff como para clientes de hostelería
- **Activación de campaña impulsada por las instituciones gubernamentales a través de sus canales:** Necesidad de implicar a Sanidad para impulsar de forma orquestada la importancia del cumplimiento de la Guía de Establecimiento Seguro.
- **Utilización de materiales:** Creación y difusión masiva de materiales sanitarios, protocolos, etc. adaptados a la hostelería

Garantía Sanitaria



Apoyará en la concienciación y en el acceso a materiales por parte de los hosteleros

Intrusión



No supone ninguna intrusión en la privacidad

Facilidad implantación



Facilidad de implantación de la medida

Propuesta de Desescalada Hostelería - resumen ejecutivo

Detalle del Propuesta de Desescalada Hostelería

Anexo

1. Guía de medidas garantía de un local seguro

2. Detalle Medidas Aceleradoras Gubernamentales

3. Benchmark Internacional de medidas COVID

Anexo 1 - Guía de medidas garantía de un local seguro

Medidas para la reducción de riesgos higiénico-sanitarios en servicios de restauración

- Para llevar a cabo la senda de reapertura a lo largo de las 4 fases definidas, **el sector se compromete al cumplimiento e implantación de una serie de medidas** higiénico-sanitarias.
- Dichas medidas atienden a la petición del sector empresarial, habiendo sido **recogidas en una Guía de "Establecimiento Seguro" por el Comité de Técnicos constituido por el ICTE en colaboración con Hostelería de España y organizaciones sectoriales territoriales, cadenas y empresas de restauración.**

GUÍA DE ESTABLECIMIENTO SEGURO EN SERVICIOS DE RESTAURACIÓN ■ ■ ■



Objetivos de la Guía de Establecimiento Seguro

1

IDENTIFICAR Y ANALIZAR RIESGOS

La Guía de Establecimiento Seguro ayudará a las empresas del sector de la restauración a **identificar y analizar los riesgos inherentes a sus establecimientos**

2

IMPLEMENTAR LAS MEJORES PRÁCTICAS

Ayudar a las empresas a **implementar las mejores prácticas en el servicio, en sus instalaciones y en relación al personal para hacer frente al virus**

3

SERVIR PARA TODOS LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

La Guía de Establecimiento Seguro es de aplicación a **todos los servicios de restauración** independientemente de su tipología, categoría o tamaño

4

RECOPIRAR EN UN DOCUMENTO ÚNICO TODOS LOS REQUISITOS Y RECOMENDACIONES PARA MINIMIZAR LOS RIESGOS DEL COVID

La Guía de Establecimiento Seguro reúne requisitos y recomendaciones a aplicar por los servicios de restauración para minimizar los riesgos higiénico-sanitarios del COVID-19

Sin perjuicio de la legislación vigente y del sistema APPCC previamente implantado, este documento contempla:

1. Requisitos y recomendaciones para **gestionar los riesgos** derivados de la aparición del COVID-19.
2. Requisitos y recomendaciones a cumplir por en la prestación del servicio, en las instalaciones y equipamientos y por el personal del establecimiento

Estructura del documento de medidas para la reducción de riesgos higiénico-sanitarios

El documento para la reducción del riesgo ha sido redactado en base a la siguiente categorización de medidas:

01 REQUISITOS PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO

Se trata de un compromiso firme por parte de las organizaciones para asumir la gestión del riesgo, liderando la implementación sistemática de medidas dirigidas a minimizarlo.

La gestión del riesgo debe formar parte de todos los procesos de la organización, definiendo responsables o grupos de trabajo, diseñando planes de contingencia y medidas informativas

03 REQUISITOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

El plan debe considerar una serie de medidas mínimas dentro del establecimiento, antes, durante y después de su apertura. A su vez, se contemplan medidas de desinfección para los vehículos de transporte y dentro del ámbito textil

REQUISITOS DE SERVICIO 02

Se trata de medidas preventivas que deberán cumplir las diferentes organizaciones durante el desarrollo de su actividad.

Las medidas pueden ser generales (pe, mantener el aforo, fomentar pago con tarjeta), sobre la recepción y almacenamiento de materias primas, cocina, servicio según la tipología (pe, para llevar, servicio en terraza, en sala, etc) y aseos.

REQUISITOS DE MANTENIMIENTO 04

Consiste en un apunte dentro del documento donde se insiste a las organizaciones en la importancia de contemplar de forma específica la revisión periódica de los filtros y rejillas de los equipos de climatización de los establecimientos.



Requisitos para la Gestión del Riesgo

01 REQUISITOS PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO

Se trata de un **compromiso firme por parte de las organizaciones para asumir la gestión del riesgo**, liderando la implementación sistemática de medidas dirigidas a minimizarlo.

La gestión del riesgo debe formar parte de **todos los procesos de la organización**, definiendo responsables o grupos de trabajo, diseñando planes de contingencia y medidas informativas



Ver detalle de las medidas

* Detalle completo de las medidas incluido en los Anexos

1.1. Requisitos generales

- Se expone un **compromiso por parte de las organizaciones** a la hora de **cumplir con la gestión del riesgo** de forma responsable con la situación actual. Se deberán implementar **medidas continuadas** enfocadas a mitigar dichos riesgos

1.2. Grupo de trabajo del riesgo y emergencias

- El establecimiento debe conformar un **grupo de trabajo o designar un responsable** para la gestión del riesgo que definirá la estrategia y decisiones.
- El grupo o responsable deberá **identificar los riesgos** considerando la naturaleza de la organización para **diseñar, aplicar y hacer seguimiento de un Plan de Contingencias**

1.3. Recursos Materiales

- El establecimiento debe **diseñar las acciones necesarias para aprovisionarse de los recursos** previstos en el plan de contingencia, así como de los recomendados por las autoridades

1.4. Requisitos generales del Personal

- El personal debe **conocer el plan de contingencia** diseñado **y sus responsabilidades** en el marco de la gestión del riesgo. Algunas de las **principales medidas***:
 - Evitar **saludos** físicos.
 - Uso de **mascarillas** cuando sea imposible guardar la distancia de seguridad
 - Disponer de **formación** externa o interna sobre el COVID, medidas de higiene, prevención de riesgos y protocolos de actuación
 - **Lavado** frecuente de manos con jabón, o solución hidroalcohólica (min 40 segundos)
 - Habilitar **taquillas** para el personal

1.5. Medidas informativas

- Informar sobre el plan** tanto a los **empleados** como a los **clientes** que deban adecuarse.
- 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.

Requisitos de Servicio

02 REQUISITOS DE SERVICIO

Se trata de **medidas preventivas** que deberán cumplir las diferentes organizaciones **durante el desarrollo de su actividad**.

Las medidas pueden ser **generales** (pe, mantener el aforo, fomentar pago con tarjeta), sobre la **recepción y almacenamiento de materias primas, cocina, servicio** según la tipología (pe, para llevar, servicio en terraza, en sala, etc) y **aseos**.



Ver detalle de las medidas

* Detalle completo de las medidas incluido en los Anexos

2.1. Requisitos generales

Algunas de las **principales medidas preventivas a cumplir***:

- Contar con **gel hidroalcohólico** en sitios accesibles los clientes
- Mantener el **aforo** tras aplicar distancias de seguridad (entre clientes, mesas...)
- Fomentar el **pago con tarjeta** u otros medios contactless
- **Desinfección** periódica de datafonos, TPV y máquinas dispensadoras
- Priorizar el uso de **mantelería** de un solo uso
- Evitar el uso de **cartas** de uso común y priorizar comentarlas de forma hablada o cartelería
- Almacenar **elementos auxiliares** del servicio (vajilla, cristalería, etc) en recintos cerrados
- Eliminar **productos de autoservicio** (servilleteros, vinagreras, aceiteras, etc.)
- **Ventilar** los espacios con la frecuencia adecuada

2.2. Prestación de Servicios

2.2.1. Recepción de materias primas

Espacio reservado para la recepción/devolución de mercancías cerca de la puerta de acceso de mercancía, separado del resto de áreas. El **personal de reparto no debe superar esta área**

2.2.2. Almacenamiento materias primas

Se debe garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en el sistema de APPCC.

2.2.3. Cocina

- Se debe tener implementado un sistema de APPCC.
- **Separar las zonas de los trabajadores** mediante marcas en el suelo u otras medidas y realizar una **desinfección** general de las **superficies** de trabajo antes de cada servicio
- Existirán **dosificadores de jabón** desinfectante al lado del lavamanos. Para secarse se utilizará **papel**, el cual se eliminará a un **cuadro de basura con tapa** de accionamiento no manual.

2.2.4. Servicio

- Se han definido **medidas ad-hoc** para las siguientes tipologías de servicio (**reparto a domicilio, comida para llevar, servicio en barra, en sala, en terraza, buffet y eventos**)

2.2.5. Aseos

Los aseos deben contar con dispensadores de jabón desinfectante, papel de secado, y/o gel desinfectante, así como papeleras con apertura de accionamiento no manual

Requisitos de Servicio

03 REQUISITOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

El plan debe considerar una serie de **medidas mínimas** dentro del establecimiento, **antes, durante y después de su apertura**. A su vez, se contemplan medidas de desinfección para los vehículos de transporte y dentro del ámbito textil.

04 REQUISITOS DE MANTENIMIENTO

Se insiste a las organizaciones en la **importancia** de contemplar de forma específica la **revisión periódica de los filtros y rejillas** de los equipos de climatización



[Ver detalle de las medidas](#)

Fuente: Hostelería de España, ICTE

3.1. Plan de Limpieza

Teniendo en cuenta el análisis de los riesgos, las **cuestiones mínimas a incluir son***:

- **Procedimiento de limpieza y desinfección** de toda la **instalación y sus elementos** (zonas de recepción de mercancía, cocina, barra, etc)
- El personal de limpieza debe utilizar **equipo de protección** individual
- Realizar **antes de la apertura inicial** del establecimiento una limpieza y desinfección a fondo. Lo podrá hacer el propio empresaria o contratarlo a una empresa externa.
- **Incrementar las frecuencias diarias de limpieza y repasos**, especialmente de las zonas de mayor contacto (superficies, pomos, lavabos, superficies de mesas, etc)
- **Aislar los útiles de limpieza** para que no se produzca contaminación cruzada
- **Limpieza de vajilla a temperatura** superior a los 80°C
- **Limpiar y desinfectar los utensilios** (ej, cuchara de helado) atendiendo a la APPCC

3.2. Limpieza y desinfección de vehículos de transporte

- El **transporte propio** (furgonetas, coches, motos, etc) se deben incluir en el plan de limpieza
- Debe contemplar el **interior y exterior** del vehículo, cajones de las motos, etc.
- Se deben limpiar los **elementos de transporte** como cajas, mochilas, cascos, etc.

3.3. Limpieza de textiles

- Determinar en **función de las características y tipología** de textil (uniformes, mantelería, tapizado de sillas...), el **tipo de limpieza y su frecuencia** de lavado.
- Garantizar un lavado a una **temperatura superior a 60°C**.
- Se exceptúan los trajes u otros textiles que no permitan esta temperatura y que deberán someterse a algún otro método de limpieza y desinfección alternativo.

4.1. Requisitos de mantenimiento

- Adicionalmente al resto de mantenimientos obligatorios del establecimiento se insiste en la importancia de contemplar de forma específica la **revisión periódica de los filtros y rejillas de los equipos de climatización**.

1

REQUISITOS PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO

1.1. Requisitos generales

La organización debe asumir un compromiso firme con la gestión del riesgo, liderando la implementación sistemática de medidas dirigidas a minimizarlo. Para ello, la organización debe considerar el contexto interno y externo, así como su naturaleza y objetivos.

La gestión del riesgo debe formar parte de todos los procesos de la organización; por ello, los distintos procesos deben estar coordinados entre sí.

1.2. Grupo de trabajo del riesgo y emergencias

El establecimiento debe conformar un grupo de trabajo o designar a un responsable para la gestión del riesgo. Este grupo de trabajo asumirá la definición de estrategias y toma de decisiones para la minimización de riesgos higiénico-sanitarios por COVID-19.

En concreto, este grupo de trabajo / responsable debe:

- Establecer los objetivos a perseguir.
- Establecer los mecanismos para reunir la información que le permita tomar las mejores decisiones (consultas a las autoridades, empleados, especialistas, etc.)
- Establecer la forma en la que se va a coordinar (entre los componentes del grupo de trabajo, entre los empleados y con las autoridades competentes en cada materia).
- Identificar los riesgos considerando la naturaleza de la organización (afluencia de clientes, servicios que se presta, etc.)
- Diseñar, de acuerdo a dichas conclusiones, un plan de contingencia.
- Planificar la implementación del plan de contingencia.

- Implementar el plan de contingencia y supervisar su cumplimiento, valorando su eficacia y modificándolo si fuera necesario en función de la eficacia demostrada.

Este plan de contingencia debe incluir como mínimo:

- La posibilidad de modificar los procesos dirigidos a la toma de decisiones, si fuera necesario.
- El responsable de la gestión del riesgo.
- La asignación de recursos materiales, incluida la determinación del uso de Equipos de Protección Individual (EPIS) y medios de protección atendiendo a las necesidades derivadas del análisis previo y sin perjuicio de lo establecido en esta norma y en la normativa aplicable para la prevención de riesgos laborales.
- La determinación e implantación de un protocolo de actuación en el caso de que se sospeche que un empleado o cliente ha contraído el virus, siguiendo en todo caso las directrices de las autoridades sanitarias (2).
- La supervisión del cumplimiento de las recomendaciones y pautas dictadas por las autoridades sanitarias en relación con medidas especiales frente al COVID-19, tanto por parte de empleados como de clientes.

1) Entre los factores externos se pueden considerar los sociales, culturales, reglamentarios, legales, financieros, tecnológicos, económicos, ambientales, etc. Entre los internos, la estrategia, las políticas, la cultura de la organización, la estructura, los objetivos, los compromisos y relaciones contractuales, etc.

2) Se recomienda permanecer en una habitación aislado, con buena ventilación y con la puerta cerrada. Si esto no es posible, permanecer en una zona aislada o a más de 2 metros de otras personas. Debe utilizarse en todo caso mascarilla.

1

REQUISITOS PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO

1.3. Recursos materiales

El establecimiento debe diseñar las acciones necesarias para aprovisionarse de los recursos previstos en el plan de contingencia, así como de los recomendados por las autoridades sanitarias.

La organización debe considerar las restricciones que pudieran existir para el aprovisionamiento de recursos materiales y las limitaciones de servicios que se pudieran derivar de dichas restricciones.

1.4. Requisitos generales del personal

El personal debe conocer el plan de contingencia diseñado y, de forma específica, sus responsabilidades en el marco de la gestión del riesgo. Concretamente, el personal debe:

- Evitar el saludo con contacto físico, incluido el dar la mano, tanto al resto de personal como a clientes.
- Únicamente se recomienda el uso de mascarillas para los trabajadores cuando sea imposible guardar la distancia de seguridad y desecharla en función de su vida útil. Tirar cualquier desecho de higiene personal - especialmente, los pañuelos desechables- de forma inmediata a las papeleras o contenedores habilitados.
- Disponer de una formación sobre qué es el COVID, las medidas de higiene y de prevención de riesgos para evitar contagios, qué hacer en caso de la sospecha de un positivo o de un caso confirmado, como ponerse y quitarse las mascarilla y los guantes, métodos de limpieza y desinfección y las medidas que ha tomado la empresa para luchar contra el COVID-19.

La formación puede ser externa o interna (si se dispone de personal capacitado para impartirla) y, en todo caso debe acreditarse dicha formación

- Lavarse frecuentemente las manos con agua y jabón, o desinfectarse con una solución hidroalcohólica. Es especialmente importante lavarse después de toser o estornudar o después de tocar superficies potencialmente contaminadas (dinero, cartas del establecimiento...). Además, debe tratarse que cada lavado dure al menos 40 segundos. El uso de guantes puede generar una falsa sensación de seguridad y no exime del proceso de lavado de manos.
- Dejar los objetos personales (incluidos móviles) en un lugar dedicado al efecto (box, taquilla, etc.)
- Evitar, en la medida de lo posible, utilizar equipos de trabajo de uso común. En caso de que exista alternancia en el uso de determinados equipos o dispositivos, la organización debe establecer pautas para la reducción del riesgo de contagio (ej. caja, TPV, tiradores, cartas y menús, etc.)

La organización además debe:

- 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.).
- Completar la formación de la plantilla con material visual en backoffice de instalaciones para personal.
- Disponer de los números de emergencias y hospitales o centros de salud cercanos.
- Planificar las tareas y procesos de trabajo de tal forma que se mantenga, idealmente y cuando las infraestructuras y la disposición de los equipamientos lo permitan, la distancia de seguridad entre empleados y se minimice el contacto

1

REQUISITOS PARA LA GESTIÓN DEL RIESGO

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.

- Habilitar un espacio para que el empleado pueda cambiarse de ropa y calzado al llegar 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 (bolsa de plástico, etc.) en el que los empleados dejen su ropa. Se recuerda que el uniforme y calzado sólo puede utilizarse en el lugar de trabajo.
- Contar en la zona de aseos y vestuarios del personal 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.
- Colocar carteles, en la zona de aseos y vestuarios, recordando las medidas higiénicas y el correcto lavado de manos y el uso de guantes y mascarillas en caso de necesidad.
- Como norma general, si no se puede asegurar la distancia de seguridad, se deben adoptar otras medidas de protección (portar mascarillas, pantallas faciales...)

1.5. 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.

2

REQUISITOS DE SERVICIO

2.1. Requisitos generales

Deben cumplirse las siguientes medidas preventivas:

- Contar con gel hidroalcohólico en sitios accesibles para uso de clientes . El personal debe instar a los clientes a hacer uso de dicho gel.
- Mantener el aforo resultante de aplicar las distintas medidas y distancias de seguridad (entre clientes, mesas...).
- Fomentarse el pago con tarjeta u otros medios contactless (tarjetas, móviles...) evitando, en la medida de lo posible, el uso de efectivo. Si no fuera posible se recomienda centralizar los cobros en efectivo en un único trabajador y con algún tipo de soporte (bandeja, vaso o similar) para evitar posibles contaminaciones
- Desinfectar el datáfono tras cada uso y el TPV si la persona que lo utiliza no es siempre la misma.
- Desinfectar periódicamente las máquinas dispensadoras y recreativas utilizadas por los clientes.
- Priorizar la utilización de mantelería de un solo uso. En el caso de que no fuera factible debe evitarse el uso de la misma mantelería o salvamanteles con distintos clientes, optando por materiales y soluciones que faciliten su cambio entre servicios. Debe asegurarse la limpieza de las superficies de la mesa o sillas que entran en contacto con los clientes. La superficie de las mesas (en caso de que éstas no se cubran) y apoyabrazos, según aplique, deben limpiarse después de cada uso.
- Evitar el uso de cartas de uso común para evitar el riesgo de contagio, optando por "cantarla", el uso de tecnología (cartas digitalizadas, QR), pizarras, carteles, cartas desechables en cada uso etc. Si no puede optarse por las soluciones previas, la oferta gastronómica debe facilitarse en un documento que se desinfecte tras cada uso.

- Almacenar los elementos auxiliares del servicio (vajilla, cristalería, cubertería, mantelería, cestas de pan, tazas de café, azucarillos...) en recintos cerrados o, al menos, lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores.
- Si las características del servicio lo permiten (excepto en montajes de eventos y recintos dónde no haya presencia habitual de clientes antes del servicio) se evitará tener las mesas montadas con el menaje sin proteger.
- Se deben eliminar productos de autoservicio (servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, etc.) priorizando monodosis desechables o su servicio en otros formatos por parte de los camareros bajo petición del cliente.
- Se deben ventilar los espacios con la frecuencia adecuada.

2.2. Prestación del servicio

2.2.1. Recepción de materias primas

Se debe cumplir en todo caso con lo dispuesto en el sistema de 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.

En este espacio:

- Se deben eliminar los embalajes de las mercancías recibidas.
- Se debe llevar a cabo una desinfección de aquellos envases que hayan estado en contacto con el exterior durante el proceso de aprovisionamiento.
- 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.

2

REQUISITOS DE SERVICIO

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.

2.2.2. Almacenamiento de materias primas

Se debe garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en el sistema de APPCC.

2.2.3. 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.

2.2.4. 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.

2

REQUISITOS DE SERVICIO

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.

Servicio en sala

Servicio en mesa: Los camareros que realicen el servicio deben garantizar la distancia de seguridad o aplicar procedimientos estrictos que eviten el riesgo de contagio (desinfectar de forma continua las manos, separarse de los clientes para mantener conversaciones, ect...). En caso de no poder llevar a cabo estas cuestiones deberá disponer otras medidas de protección (pantallas faciales, mascarillas...)

Recogida de pedido en mostrador: Se debe organizar la espera evitando la aglomeración y cruces de clientes. Se recomienda que se señalice la distancia de seguridad en el suelo o de forma similar y que existan paneles / cartelería explicativos del procedimiento de recogida.

En el caso de que el cliente utilice un dispositivo digital común (tablets, Quioscos...) para realizar el pedido este debe ser desinfectado frecuentemente. Se recomienda colocar dispensadores de solución hidroalcohólica en estas zonas.

En la zona de los Quioscos se debe mantener la distancia de seguridad evitando las aglomeraciones de clientes.

Servicio en terraza

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.

2

REQUISITOS DE SERVICIO

Servicio buffet

Para realizar el servicio de buffet se deben tener en cuenta las consideraciones realizadas para el resto de tipologías de servicio anteriormente descritas.

Eventos

Cuando la autoridad competente permita la celebración de eventos se seguirán las especificaciones presentes en esta guía que sean de aplicación (distancias de seguridad descritas en anexo II, procedimientos de servicio...).

2.2.5. Aseos

Los aseos, tanto los de uso de clientes como, si los hubiera, de uso del personal, deben contar, al menos, con dispensadores de jabón desinfectante, papel de secado, y/o gel desinfectante.

Las papeleras deben presentar apertura de accionamiento no manual y disponer de bolsa interior. La organización debe asegurar la reposición de consumibles (jabón desinfectante, toallas de papel...)

3

REQUISITOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

3.1. 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 (entre distintos grupos de cliente y, en especial, en momentos de alta afluencia)
 - 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

3

REQUISITOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

3.2. Limpieza y desinfección de vehículos de transporte

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....)

3.3. Limpieza de textiles

La organización debe determinar, en función de las características y tipología de textil (uniformes, mantelería, tapizado de sillas...), el tipo de limpieza a aplicar y su frecuencia de lavado.

La empresa debe garantizar que la ropa de trabajo del personal se lava a una temperatura superior a 60°C. En el caso de que este lavado se realice por parte del personal en su domicilio particular, la empresa debe informar al trabajador de la necesidad de que se superen esos 60°C en el proceso.

Se exceptúan los trajes u otros textiles que no permitan esta temperatura y que deberán someterse a algún otro método de limpieza y desinfección alternativo.

4

REQUISITOS DE MANTENIMIENTO

4.1. Requisitos de mantenimiento

Adicionalmente al resto de mantenimientos obligatorios del establecimiento se insiste en la importancia de contemplar de forma específica la revisión periódica de los filtros y rejillas de los equipos de climatización.

BIBLIOGRAFÍA

1. UNE 167013. Hostelería. Servicios de Restauración. Requisitos para la prestación del servicio.
2. UNE-ISO 22000:2018 Sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos. Requisitos para cualquier organización de la cadena alimentaria.
3. UNE-ISO 31000:2018 Gestión del riesgo. Directrices.
4. Ministerio de Industria, Comercio y Turismo (2020). Guía de buenas prácticas para los establecimientos del sector comercial.
5. Ministerio de Industria, Comercio y Turismo (2020). Guía de Buenas prácticas para los establecimientos y trabajadores del sector turístico.
6. Consejería de Salud y Familias. Junta de Andalucía (2020). Procedimiento de limpieza y desinfección de superficies y espacios para la prevención del coronavirus en la Comunidad Autónoma de Andalucía.
7. Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social (2020). Procedimiento de actuación para los servicios de prevención de riesgos laborales frente a la exposición al COVID-19.
8. Boston PublicHealthCommission. InfectiousDisease Bureau (2020). Limpiar y desinfectar para evitar el COVID-19.

Propuesta de Desescalada Hostelería - resumen ejecutivo

Detalle del Propuesta de Desescalada Hostelería

Anexo

1. Guía de medidas garantía de un local seguro

2. Detalle Medidas Aceleradoras Gubernamentales

3. Benchmark Internacional de medidas COVID

Anexo 2 - Detalle Medidas Aceleradoras Gubernamentales

Medidas de Conocimiento Sanitario del ciudadano

Tipología	Medida	Descripción	Garantía Sanitaria	Intrusión*	Facilidad implantación	País
1 Conocimiento Sanitario ciudadano	PASAPORTE SANITARIO. CALIFICADOR DE ESTADO DE SALUD	App que asigna a las personas un estado de salud por colores en función de los resultados de prueba previa realizada por miembros de salud o de forma virtual				
2 Conocimiento Sanitario ciudadano	CUESTIONARIO DIGITAL	App que contiene un test de salud virtual que todos los ciudadanos tienen que responder diariamente para poder detectar contagiados y seguir el estado de salud				
3 Conocimiento Sanitario ciudadano	CONTROL RUTINARIO DE TEMPERATURA DEL STAFF DEL LOCAL	Registro del estado sanitario del staff a partir de la medición de la temperatura y firma del responsable. Es modificado cada hora y reportado a las autoridades.				
4 Conocimiento Sanitario ciudadano	TEST MASIVOS	Aplicar test masivos a la población , habilitando espacios para la realización de estos y facilitar a las empresas los resultados de sus empleados				
5 Conocimiento Sanitario ciudadano	REPARTO DE MATERIAL ESENCIAL	Asegurar la distribución y abastecimiento de guantes, mascarillas y desinfectantes a la población y a los establecimientos				N/A
6 Conocimiento Sanitario ciudadano	UTILIZACIÓN DE CÁMARAS TERMOGRÁFICAS	Mediante cámaras e inteligencia artificial se realiza un reconocimiento facial y detección de temperatura de la población. Se Identifica caminantes con fiebre				
7 Conocimiento Sanitario ciudadano	TOMA DE TEMPERATURA EN LOS ACCESOS A LOCALES	Medición de la temperatura de las personas en accesos a locales a través de pistolas termómetro u otro dispositivo sin registro de la información.				
8 Monitorización riesgo territorio	NOTIFICADOR DE ITINERARIO DE CASOS	App que permite conocer a través de tracking geolocalizado el itinerario que ha seguido una persona categorizada como contagiada a través de un test posterior.				
9 Monitorización riesgo territorio	TECNOLOGÍA AUTÓNOMA COMO ROBOTS Y DRONES	Tecnologías como robots autónomos y drones que ayudan en labores de control, monitorizando y rociando con desinfectante zonas vulnerables y lugares de riesgo				
10 Monitorización riesgo territorio	NOTIFICADOR VIRAL DE ZONA	Sistema de alertas nacionales para teléfonos móviles que avisa a los habitantes de un determinado municipio cuando se ha detectado un caso en su zona.				N/A
11 Monitorización riesgo territorio	CÁMARAS TERMOGRÁFICAS	Utilización de cámaras termográficas que permitan medir la temperatura corporal de las personas a distancia, utilizando tecnología no invasiva.				
12 Monitorización riesgo territorio	MONITORIZACIÓN VÍA MACRODATOS	App de recogida de información diaria enviado por operadoras telefónicas que permita agregar los datos ciudadanos para el gobierno, generando mapas de riesgo				
13 Monitorización riesgo territorio	PULSERAS DE LOCALIZACIÓN	App conectada a una pulsera de geolocalización para conocer la ubicación agregada de los ciudadanos. Crea mapa de entorno y alertas si se vulnera el confinamiento				
14 Monitorización riesgo territorio	RADAR DE CONTACTO	App que usa Bluetooth para localizar posibles focos de contagio. El teléfono recolecta identificadores cifrados de otras personas con las que te vas cruzando.				

Ficha de medida Gubernamental

CATEGORÍA GLOBAL

CONOCIMIENTO SANITARIO DEL CIUDADANO

Se trata de aceleradores que permitirán la realización de controles sanitarios individuales sobre los ciudadanos, con el objetivo de realizar diagnósticos ágiles y disponer de información sanitaria actualizada

SOLUCIÓN / TIPO DE EJECUCIÓN

Iniciativa
1

PASAPORTE SANITARIO. CALIFICADOR DE ESTADO DE SALUD

IMPLANTACIÓN INTERNACIONAL



- ▶ La aplicación Health Code utilizada en China asigna a las personas el color verde, amarillo o rojo, según tengan permitido entrar en espacios públicos o para ponerlas en cuarentena en su hogar.
- ▶ A partir de una prueba realizada por miembros de la salud o de forma virtual, se asigna un código QR, la aplicación lo escanea y le aparece el color según el estado de salud basado en los resultados de las pruebas
- ▶ La aplicación notifica al usuario si ha estado en contacto cercano con un portador de virus

CALIFICADOR DE ESTADO DE SALUD

Objetivo de la medida

- Conocer quien puede entrar en establecimientos y quienes no debido a una categorización del estado de salud
- Control de la propagación del virus

Descripción de la medida

- Aplicación que asigna a las personas un estado de salud por colores, en función del grado asignado tras someterse a un test
- Esta categorización del estado de salud, servirá para ser autorizado a entrar en lugares públicos o por el contrario la persona deberá mantenerse aislado en su domicilio
- La aplicación recoge todos estos datos haciendo que sea posible, si es necesario, comunicarlo a las autoridades con el fin de que se tomen las medidas necesarias
- La recopilación del estado de salud de un ciudadano en su teléfono móvil, permite conocer las zonas por las que se ha movilizado, establecimiento, etc. permitiendo evitar nuevos contagios y una propagación mayor

EVALUACIÓN DE LA MEDIDA

Garantía Sanitaria



Las medidas de prevención que permiten controlar el acceso a lugares concurridos es un método que evita un gran número de contagios

Intrusión



Afecta a la privacidad de la persona y la categoriza de forma pública

Facilidad implantación



Existe la tecnología para implementar esta solución en España, pero está supeditada a que el usuario se haya hecho una prueba presencial o virtual

Ficha de medida Gubernamental

CATEGORÍA GLOBAL

CONOCIMIENTO SANITARIO DEL CIUDADANO

Se trata de aceleradores que permitirán la realización de controles sanitarios individuales sobre los ciudadanos, con el objetivo de realizar diagnósticos ágiles y disponer de información sanitaria actualizada

SOLUCIÓN / TIPO DE EJECUCIÓN

Iniciativa
2

CUESTIONARIO DIGITAL

IMPLANTACIÓN INTERNACIONAL



- ▶ Cuestionario Digital o Test diario virtual. Cada ciudadano introduce respuestas actualizadas sobre su salud y sus últimos movimientos. De esta forma las autoridades pueden conocer el estado de salud y el riesgo que representa el ciudadano. Además de tomar las medidas necesarias en caso de estar contagiado

TEST DIARIO VIRTUAL

Objetivo de la medida

- Asegurar el estado de salud y conocer los desplazamientos realizados para tener un control y una medición del impacto generado por el ciudadano

Descripción de la medida

- Aplicación de teléfono móvil que contiene un test de salud que los ciudadanos tendrán que responder diariamente para poder detectar contagiados y conocer el estado de "salud" de los usuarios
- Esta aplicación también ayudará al sistema de salud a prevenir contagiados ya que conociendo diariamente los síntomas de una persona, los sanitarios pueden conocer cuando se están aproximando al contagio
- Una vez realizado el test, dichas respuestas son compartidas de forma pública para conocer los desplazamientos realizados por una persona contagiada

EVALUACIÓN DE LA MEDIDA

Garantía Sanitaria



Diagnóstico del estado de salud del usuario de la aplicación desde casa y sin desplazamientos de ningún equipo médico

Intrusión



Se facilita una información sobre el estado de salud personal y privado con el que se generan análisis

Facilidad implantación



Existe la tecnología para implementar esta solución en España

Ficha de medida Gubernamental

CATEGORÍA GLOBAL

CONOCIMIENTO SANITARIO DEL CIUDADANO

Se trata de aceleradores que permitirán la realización de controles sanitarios individuales sobre los ciudadanos, con el objetivo de realizar diagnósticos ágiles y disponer de información sanitaria actualizada

SOLUCIÓN / TIPO DE EJECUCIÓN

Iniciativa
3

CONTROL RUTINARIO DE TEMPERATURA DEL STAFF

IMPLANTACIÓN INTERNACIONAL



- Utilización de Robots térmicos en China para medir la temperatura de las personas antes de entrar en los negocios

CONTROL RUTINARIO DE TEMPERATURA DEL STAFF

Objetivo de la medida

- Controlar el estado sanitario del staff del establecimiento de forma recurrente
- Asegurar y poner a disposición del cliente la garantía del cumplimiento de la medida
- Monitorizar por parte del estado posibles brotes en Puntos de Venta

Descripción de la medida

- Consiste en realizar pruebas del estado sanitario al staff del local, que deberá ser registrado cada hora. En el mismo registro, se deberá poner a indicar si alguien no cumple con una temperatura menor de 37.3 grados.
- El responsable deberá firmar cada una de las actualizaciones cada hora y reportarlo a las autoridades
- En caso de comida servida en bolsas, se deberá incluir una etiqueta donde firme la persona que lo haya cocinado y la persona encargada de realizar la entrega. Ambas, deberán firmar y marcar la casilla de temperatura menor de 37.3 grados.

EVALUACIÓN DE LA MEDIDA

Garantía Sanitaria



Es una medida de prevención protege al cliente frente a posibles contagios por parte del staff. El control recurrente aportará confianza y seguridad al consumidor

Intrusión



La medida incluye información personal del staff relativa a su temperatura que será compartida las autoridades

Facilidad implantación



Existe la tecnología para implementar esta solución en España

Ficha de medida Gubernamental

CATEGORÍA GLOBAL

CONOCIMIENTO SANITARIO DEL CIUDADANO

Se trata de aceleradores que permitirán la realización de controles sanitarios individuales sobre los ciudadanos, con el objetivo de realizar diagnósticos ágiles y disponer de información sanitaria actualizada

SOLUCIÓN / TIPO DE EJECUCIÓN

Iniciativa
4

TEST MASIVOS

IMPLANTACIÓN INTERNACIONAL



- Instalación de laboratorios móviles, donde los conductores que sospechaban estar enfermos son analizados a sin salir del vehículo

TEST MASIVOS

Objetivo de la medida

- Tener un control de la población afectada por el virus
- Evitar riesgos de contagio en la reapertura y vuelta a la normalidad que nos devuelva a la situación de confinamiento

Descripción de la medida

- Aplicar un programa de test masivos a la población que permita el estudio de salud de toda la población de la forma más ágil y segura
- Habilitar espacios para la elaboración de los test, aplicando modelos similares a los de Corea del Sur (Test en vehículos con un único ocupante)
- Facilitar a las empresas la información del estado de salud de sus trabajadores como condición necesaria para evaluar la reapertura y vuelta a la normalidad

EVALUACIÓN DE LA MEDIDA

Garantía Sanitaria



Es una medida de prevención que evita posible contagio a nivel individual, a través de evitar conductas que aumentan el riesgo de contagio

Intrusión



Se trata de una medida que afecta la privacidad, dado que esta información debe ser compartida con la empresa en la que se trabaja, si es el caso, para que esta tome las medidas de reincorporación

Facilidad implantación



Se tiene capacidad para abordar esta medida, pero implica cierta complejidad logística

Ficha de medida Gubernamental

CATEGORÍA GLOBAL

CONOCIMIENTO SANITARIO DEL CIUDADANO

Se trata de aceleradores que permitirán la realización de controles sanitarios individuales sobre los ciudadanos, con el objetivo de realizar diagnósticos ágiles y disponer de información sanitaria actualizada

SOLUCIÓN / TIPO DE EJECUCIÓN

Iniciativa
5

REPARTO MATERIAL ESENCIAL

IMPLANTACIÓN INTERNACIONAL

► N/A

REPARTO MATERIAL ESENCIAL

Objetivo de la medida

- Proveer a la población y a las empresas del material básico esencial de protección
- Evitar contagios debido a la falta de medias de protección

Descripción de la medida

- Organizar la distribución eficiente del material básico de protección viral gratuito, definiendo un plan de abastecimiento por barrios como por ejemplo a través de buzones en las viviendas y solicitudes en línea por parte de las empresas para recibir pedidos con las unidades necesarias
- Establecer si es necesario más de un reparto de productos y una frecuencia entre cada reparto

EVALUACIÓN DE LA MEDIDA

Garantía Sanitaria



Es una medida de prevención que evita posible contagio a nivel individual, a través del aprovisionamiento de material preventivo básico

Intrusión



Se trata de una medida poco intrusiva en los casos de solicitud online, dado que facilita datos para el envío del material

Facilidad implantación



Es una medida con facilidad de aplicación

Ficha de medida Gubernamental

CATEGORÍA GLOBAL

MONITORIZACIÓN DEL RIESGO DEL TERRITORIO

Aceleradores que tienen como objetivo monitorizar el riesgo sanitario por territorio a través de la geolocalización, con el objetivo de identificar casos, posibles brotes y zonas de riesgo

SOLUCIÓN / TIPO DE EJECUCIÓN

Iniciativa
6

**UTILIZACIÓN DE CÁMARAS
TERMOGRÁFICAS**

IMPLANTACIÓN INTERNACIONAL



- ▶ China cuenta con un sistema de vigilancia en la mayor parte de su territorio
- ▶ Gracias a las cámaras, la inteligencia artificial en reconocimiento facial y la detección de temperatura, el país asiático tiene la capacidad de identificar a cualquier ciudadano que camine por las calles con fiebre y tenga más posibilidades de tener el virus

CONTROLADOR TERMICO

Objetivo de la medida

- Reconocimiento facial y detección de temperatura para informar que ciudadanos deberían de estar confinados

Descripción de la medida

- Desarrollo de sistemas de videovigilancia con inteligencia artificial aplicada
- Desarrollo de sistemas de detección de temperatura
- Reconocimiento facial que permite conocer que ciudadanos tienen altas probabilidades de estar contagiados
- Gracias al desarrollo de sistemas y de reconocimiento facial se puede prevenir la propagación del virus evitando que personas contagiadas o con alta probabilidad de contagio mantengan contacto físico con otros ciudadanos

EVALUACIÓN DE LA MEDIDA

Garantía Sanitaria



Detecta focos de infección que pueden suponer un riesgo para la salud de las personas

Intrusión



Agrede directamente la privacidad de las personas al reconocerla y registrar información sin consentimiento

Facilidad implantación



No se dispone de las infraestructuras necesarias para realizar este seguimiento y reconocimiento a la población

Ficha de medida Gubernamental

CATEGORÍA GLOBAL

MONITORIZACIÓN DEL RIESGO DEL TERRITORIO

Aceleradores que tienen como objetivo monitorizar el riesgo sanitario por territorio a través de la geolocalización, con el objetivo de identificar casos, posibles brotes y zonas de riesgo

SOLUCIÓN / TIPO DE EJECUCIÓN

Iniciativa
7

**TOMA DE TEMPERATURA EN LOS
ACCESOS A LOCALES**

IMPLANTACIÓN INTERNACIONAL



- ▶ Práctica muy extendida en China y Corea del Sur para controlar los accesos y garantizar la seguridad sanitaria.
- ▶ Se trata de un procedimiento extendido mucho más allá del sector de la hostelería, realizándose estas prácticas en los accesos a comercios, aeropuertos e incluso oficinas.



- ▶ En caso de detectarse casos positivos, se negará la entrada al establecimiento y se pedirá a dicha persona acudir a su médico y mantener la cuarentena.

CONTROLADOR TERMICO

Objetivo de la medida

- Asegurar y garantizar la seguridad de su establecimiento
- Salvaguardar la salud de sus trabajadores así como del resto de los clientes
- Controlar la admisión en su establecimiento o negocio

Descripción de la medida

- Consiste en la medición de la temperatura de las personas a través de pistolas termómetro u otro dispositivo sin identificación de las personas ni registro de la información.
- Se trata de una medida muy extendida en China y Corea para controlar los accesos garantizando la salud
- Esta toma de temperatura es realizada sobre clientes que acceden a las instalaciones, estando más ligado al derecho de admisión.
- En caso de detectar casos con temperaturas corporales superiores a 37.3° se negará la entrada al establecimiento

EVALUACIÓN DE LA MEDIDA

Garantía Sanitaria



La medida, aunque tiene limitaciones en la detección de casos, supone un filtro eficaz para garantizar la seguridad sanitaria del establecimiento

Intrusión



Es preciso remarcar el matiz de la no rigida o almacenamiento de los datos personales. En este supuesto, no hay tratamiento. No obstante, supone una medida intrusiva al requerir la toma

Facilidad implantación



Facilidad de la implantación. Es necesario la regulación por parte de Sanidad, alineada con la AEPD. Dispositivos altamente extendidos y accesibles

Ficha de medida Gubernamental

CATEGORÍA GLOBAL

MONITORIZACIÓN DEL RIESGO DEL TERRITORIO

Aceleradores que tienen como objetivo monitorizar el riesgo sanitario por territorio a través de la geolocalización, con el objetivo de identificar casos, posibles brotes y zonas de riesgo

SOLUCIÓN / TIPO DE EJECUCIÓN

Iniciativa
1

NOTIFICADOR DE ITINERARIO DE CASOS

IMPLANTACIÓN INTERNACIONAL



- ▶ Aplicación para teléfonos inteligentes que puede utilizarse para rastrear el itinerario de una persona infectada por el virus y advertir a las personas que han tenido contacto con él



- ▶ Aplicación "Corona 100m", se basa en un sistema de localización GPS a través del cual los usuarios pueden saber si han transitado por lugares donde previamente se han detectado casos de COVID-19, así como la fecha en la que se confirmó el contagio. Además, también avisa al usuario cuando se encuentra a menos de 100 metros de un lugar que ha sido frecuentado o visitado por un contagiado

NOTIFICADOR DE ITINERARIO DE CASOS

Objetivo de la medida

- Controlar a los infectados por COVID-19 y advertir a la población de una posible exposición al virus, si se da el caso. A su vez, permite controlar a personas que hayan estado cerca para posibles cuarentenas.
- Comunicar a la población de riesgos sobre las zonas con alta probabilidad de contagio con el fin de que el ciudadano pueda conocer las opciones y evitar dirigirse a zonas con alto riesgo

Descripción de la medida

- Aplicación móvil inteligente que permite conocer a través de tracking geolocalizado el itinerario que ha seguido una persona categorizada como contagiada. Esta información será centralizada.
- Gracias a esta medida, se podrá conocer el itinerario de casos activos y por lo tanto prevenir que otras personas "sanas" recorra las mismas zonas donde existe alta probabilidad de riesgo. A su vez, se podrá poner en cuarentena a ciudadanos que hayan tenido una clara cercanía con casos.
- La aplicación permite geolocalizar las zonas transitadas por personas que han sido contagiadas y detectar así, focos de infección.
- Gracias a tener indicadas las zonas donde existe probabilidad de contagio, los ciudadanos sabrán donde dirigirse evitando así las zonas por donde han pasado personas contagiadas

EVALUACIÓN DE LA MEDIDA

Garantía Sanitaria



Detecta focos de infección que pueden suponer un riesgo para la salud de las personas así como casos sujetos a cuarentenas

Intrusión



Alto grado de intrusión y privacidad del ciudadano ya que registra los movimientos e itinerarios llevados a cabo por el usuario

Facilidad implantación



Existe la tecnología para implementar esta solución en España

Ficha de medida Gubernamental

CATEGORÍA GLOBAL

MONITORIZACIÓN DEL RIESGO DEL TERRITORIO

Aceleradores que tienen como objetivo monitorizar el riesgo sanitario por territorio a través de la geolocalización, con el objetivo de identificar casos, posibles brotes y zonas de riesgo

SOLUCIÓN / TIPO DE EJECUCIÓN

Iniciativa
2

TECNOLOGÍA AUTÓNOMA COMO ROBOTS DE DESINFECCIÓN Y DRONES

IMPLANTACIÓN INTERNACIONAL



- ▶ Se han habilitado robots y drones desinfectantes, para realizar tareas de desinfección en hospitales y lugares de alta concentración de personas



- ▶ Se están aplicando en hospitales filtros de alta eficacia. Las unidades de ventilación con filtros de partículas de alta eficiencia (HEPA) eliminarán las bacterias y los virus del aire, reduciendo así la carga viral.

TECNOLOGÍA AUTÓNOMA COMO ROBOTS DE DESINFECCIÓN Y DRONES

Objetivo de la medida

- Limpiar y desinfectar de espacios comunes para evitar riesgos de contagio y propagación del virus
- Utilización de tecnología para las labores de control y desinfección, apostando por evitar al máximo el contagio humano, partiendo por sustituir a las personas dedicadas a labores de limpieza.
- Desinfectar el aire de espacios cerrados y hacerlos más seguros así como monitorizar temperatura

Descripción de la medida

- Robots de desinfección en espacios concurridos, con alta presencia de colectivos vulnerables y de alto riesgo de contaminación
- Drones en los espacios abiertos para la desinfección sistemática y automatizada de las calles de manera que se eliminen riesgos de contaminación de locales y comercios. A su vez, se utilizan drones para controlar la temperatura de los ciudadanos en determinados espacios.
- Sistemas de filtros de aire que eliminan la carga viral en los espacios cerrados y mantiene el aire de la estancia limpio

EVALUACIÓN DE LA MEDIDA

Garantía Sanitaria



Permite mantener limpias las áreas comunes lo que evita la propagación de la enfermedad. Es una medida eficaz para la desinfección de la carga viral en espacios cerrados

Intrusión



Los robots y drones de desinfección no tiene impacto en la intrusión y privacidad, pero sí los drones de análisis de temperatura corporal

Facilidad implantación



Existe la tecnología para implementar esta solución en España

Ficha de medida Gubernamental

CATEGORÍA GLOBAL

MONITORIZACIÓN DEL RIESGO DEL TERRITORIO

Aceleradores que tienen como objetivo monitorizar el riesgo sanitario por territorio a través de la geolocalización, con el objetivo de identificar casos, posibles brotes y zonas de riesgo

SOLUCIÓN / TIPO DE EJECUCIÓN

Iniciativa
3

NOTIFICADOR VIRAL DE TU ZONA

IMPLANTACIÓN INTERNACIONAL



- ▶ Sistema de alertas nacionales para teléfonos móviles avisa a los habitantes de distritos o localidades cuando se ha detectado un caso en su zona y enlaza a información detallada sobre los últimos lugares por los que pasó el contagiado.

NOTIFICADOR VIRAL DE TU ZONA

Objetivo de la medida

- Informar de casos y riesgos cercanos a tiempo real
- Reducir la propagación de casos del virus gracias a la información disponible a nivel individual, donde los propios ciudadanos podrán acentuar sus medidas de protección según el nivel de gravedad
- Prevenir la saturación sanitaria a través de datos agregados a nivel código postal
- Desarrollar un sistema de cuarentenas para aquellas personas que hayan podido ser contagiadas

Descripción de la medida

- Sistema de alertas nacionales para teléfonos móviles que avisa a los habitantes de determinados municipios o códigos postales cuando se ha detectado un caso en su zona. Para ello, es necesario actualizar la información de casos a través de App ciudadana o información de sanidad
- El sistema debería ser desarrollado a nivel código postal.
- Es necesario trackear la información de tránsito de personas para poder avisar a otras que hayan confluído en los mismos puntos que casos confirmados de COVID.
- La información deberá ser anonimizada en cualquier caso.

EVALUACIÓN DE LA MEDIDA

Garantía Sanitaria



Es una medida de prevención que protege directamente del virus y minorra su efecto, al definir cuarentenas preventivas sobre posibles infecciones del COVID.

Intrusión



Se trata de una medida que afecta de forma considerable a la privacidad de los ciudadanos, al permitir un trackeo de las diferentes rutas y ubicaciones de los mismos.

Facilidad implantación



Existe la tecnología para implementar esta solución en España

Ficha de medida Gubernamental

CATEGORÍA GLOBAL

MONITORIZACIÓN DEL RIESGO DEL TERRITORIO

Aceleradores que tienen como objetivo monitorizar el riesgo sanitario por territorio a través de la geolocalización, con el objetivo de identificar casos, posibles brotes y zonas de riesgo

SOLUCIÓN / TIPO DE EJECUCIÓN

Iniciativa
4

CAMARAS TERMOGRÁFICAS

IMPLANTACIÓN INTERNACIONAL



- ▶ China cuenta con un sistema de vigilancia en la mayor parte de su territorio
- ▶ A través de cámaras, puede medir y detectar la temperatura de los individuos. El país asiático tiene la capacidad de identificar a cualquier ciudadano que camine por las calles con fiebre y tenga más posibilidades de tener el virus

CAMARAS TERMOGRÁFICAS

Objetivo de la medida

- Reconocimiento facial y detección de temperatura para informar que ciudadanos deberían de estar confinados

Descripción de la medida

- ▶ Utilización de cámaras termográficas en puntos vulnerables o de alto tránsito, que permitan medir la temperatura corporal de las personas a distancia, utilizando tecnología no invasiva
- ▶ Sistemas de detección de temperatura de los ciudadanos a tiempo real
- ▶ Aporta la capacidad de identificar ciudadanos de forma anónima que camine con fiebre, de manera que puedan identificar focos de riesgo de contagios sobre el terreno, lo que permite realizar mapas de riesgo a tiempo real sobre la localización de focos virales

EVALUACIÓN DE LA MEDIDA

Garantía Sanitaria



Detecta focos de infección que pueden suponer un riesgo para la salud de las personas

Intrusión



Trata de forma anónima los resultados y no se realiza identificación del ciudadano ni se registra la información privada

Facilidad implantación



No se dispone de las infraestructuras necesarias para realizar este seguimiento y análisis de temperatura corporal de los ciudadanos

Ficha de medida Gubernamental

CATEGORÍA GLOBAL

MONITORIZACIÓN DEL RIESGO DEL TERRITORIO

Aceleradores que tienen como objetivo monitorizar el riesgo sanitario por territorio a través de la geolocalización, con el objetivo de identificar casos, posibles brotes y zonas de riesgo

SOLUCIÓN / TIPO DE EJECUCIÓN

Iniciativa
5

MONITORIZACIÓN VÍA MACRODATOS

IMPLANTACIÓN INTERNACIONAL



- ▶ Control mediante los macrodatos
- ▶ Operadoras telefónicas facilitan el seguimiento de la expansión del coronavirus mediante los móviles de los ciudadanos



Latinoamérica

- ▶ David-19. Aplicación que establece un registro común descentralizado sobre el estado de cada usuario, si está en fase de cuarentena o desconfinamiento, permitiendo generar mapas de situación de riesgos, sentando las bases tecnológicas para el desarrollo de un "pasaporte sanitario digital"

MONITORIZACIÓN VÍA MACRODATOS

Objetivo de la medida

- Conocimiento del número de infectados y su propagación a lo largo de territorio español

Descripción de la medida

- ▶ Las empresas operadoras concededoras de gran variedad de datos de los ciudadanos, deberán facilitar dichos datos al gobierno para detectar personas en estado de "contagio"
- ▶ El objetivo principal es hacer un seguimiento de la expansión del virus conociendo así el número de infectados y la propagación del mismo a términos globales y aprovechando información privada del usuario dentro de los servicios que recogen las compañías de telefonía
- ▶ Gracias a la recopilación de macrodatos se podrá conocer en que puntos del territorio se encuentra el mayor número de contagios, los patrones de comportamiento a nivel conectividad y desplazamientos, entre otros datos que dominan las operadoras telefónicas

EVALUACIÓN DE LA MEDIDA

Garantía Sanitaria



Detección de personas con estado de salud desfavorables con el fin de informar al resto de ciudadanos y conocer el número de contagiados

Intrusión



Grado de intrusión alto que afecta a la privacidad de las personas. Las operadoras telefónicas no puede usar los datos de sus clientes para otros fines que no sea la de su negocio

Facilidad implantación



Fácil implementación dado que las compañías disponen de estos datos

Ficha de medida Gubernamental

CATEGORÍA GLOBAL

MONITORIZACIÓN DEL RIESGO DEL TERRITORIO

Aceleradores que tienen como objetivo monitorizar el riesgo sanitario por territorio a través de la geolocalización, con el objetivo de identificar casos, posibles brotes y zonas de riesgo

SOLUCIÓN / TIPO DE EJECUCIÓN

Iniciativa
6

PULSERAS DE LOCALIZACIÓN

IMPLANTACIÓN INTERNACIONAL



- ▶ App StayHomeSafe. Sistema de pulsera que adopta un modelo de geoperimetrage, que hace un barrido de todas las señales del lugar en el que se ha de observar la cuarentena -redes wifi, Bluetooth y de telefonía- para crear un mapa del entorno sin necesidad de recoger la ubicación exacta del usuario, y, por lo tanto, preservando su privacidad
- ▶ La empresa asegura que esos datos son suficientes para detectar cualquier violación del confinamiento. Si se produce, el sistema envía una alarma a las Autoridades, que pueden llegar a castigar al infractor con multas

PULSERAS DE LOCALIZACIÓN

Objetivo de la medida

- Control de los movimientos de los ciudadanos con el fin de poder conocer de forma cuantitativa si se está cumpliendo o no el confinamiento

Descripción de la medida

- ▶ Aplicación móvil que detecta el uso de wifi, telefonía, etc. con el fin de conocer la situación del ciudadano y su ubicación actual
- ▶ Gracias a la aplicación se pueden llegar a conocer diversos datos que ayudarán a conocer si se está cumpliendo o no el confinamiento
- ▶ Los datos utilizados por el sistema son suficientes para detectar cualquier violación del confinamiento. Si se produce, el sistema envía una alarma a las Autoridades, que pueden llegar a castigar al infractor con multas

EVALUACIÓN DE LA MEDIDA

Garantía Sanitaria



Control de los movimientos de los ciudadanos y saber de forma cuantitativa si se esta cumpliendo o no el confinamiento

Intrusión



Los datos usados para crear un mapa del entorno recogiendo la ubicación exacta del usuario y pudiendo actuar sobre el ciudadano si es necesario

Facilidad implantación



Existe la tecnología. La mayor complicación se encuentra en la distribución de estos dispositivos y en asegurarse que la población se los pone

Ficha de medida Gubernamental

CATEGORÍA GLOBAL

MONITORIZACIÓN DEL RIESGO DEL TERRITORIO

Aceleradores que tienen como objetivo monitorizar el riesgo sanitario por territorio a través de la geolocalización, con el objetivo de identificar casos, posibles brotes y zonas de riesgo

SOLUCIÓN / TIPO DE EJECUCIÓN

Iniciativa
7

RADAR DE CONTACTO

IMPLANTACIÓN INTERNACIONAL



- ▶ "AppTraceTogether. Aplicación que en lugar de usar el GPS como forma de localizar posibles focos de contagio, hace uso del Bluetooth para lograr que el móvil se transforme en un radar que se conecta durante unos milisegundos a otros teléfonos cercanos a su paso.
- ▶ El teléfono va recolectando identificadores cifrados de otras personas con las que te vas cruzando.
- ▶ Va almacenando esos identificadores y solo el Gobierno puede saber a qué móvil pertenecen.
- ▶ Si al cabo de unos días das positivo en coronavirus, puedes decidir ceder esos datos al Gobierno para que acceda al histórico de contactos registrados en tu móvil. Así podrán avisar a esas personas y pedirles que se hagan un test, que se aíslen, hospitalizarlas, etc."

RADAR DE CONTACTO

Objetivo de la medida

- ▶ Identificar con que personas ha estado una persona contagiada con el fin de evitar nuevos contagios y una propagación mayor del virus

Descripción de la medida

- ▶ Aplicación sólo necesita que el ciudadano tenga encendido el modo bluetooth
- ▶ A través del Bluetooth se puede conocer con quien ha tenido contacto un ciudadano y avisar en caso de nuevo contagio
- ▶ Gracias a esta medida, se puede controlar la pandemia, su propagación y evitar al ciudadano a que se exponga en lugares de riesgo

EVALUACIÓN DE LA MEDIDA

Garantía Sanitaria



Detecta focos de infección que pueden suponer un riesgo para la salud de las personas

Intrusión



Tiene impacto en la privacidad del usuario dado que el gobierno tiene uso de esos datos, siempre y cuando el ciudadano acceda a compartirlos

Facilidad implantación



Existe la tecnología para implementar esta solución en España

Propuesta de Desescalada Hostelería - resumen ejecutivo

Detalle del Propuesta de Desescalada Hostelería

Anexo

1. Guía de medidas garantía de un local seguro

2. Detalle Medidas Aceleradoras Gubernamentales

3. Benchmark Internacional de medidas COVID

Anexo 3 - Benchmark Internacional de medidas COVID

Clustering de Países en base a Alerta y Control Sanitario

Se ha realizado un clustering de países teniendo en cuenta su **nivel de alerta sanitaria actual** en relación a la crisis del COVID-19 y el **grado de implementación de medidas** para aumentar el control sanitario y mitigar los efectos del COVID-19

EJE ALERTA SANITARIA

Variables tenidas en cuenta:

Total de contagios

Total de casos por Coronavirus

Total de contagios per cápita

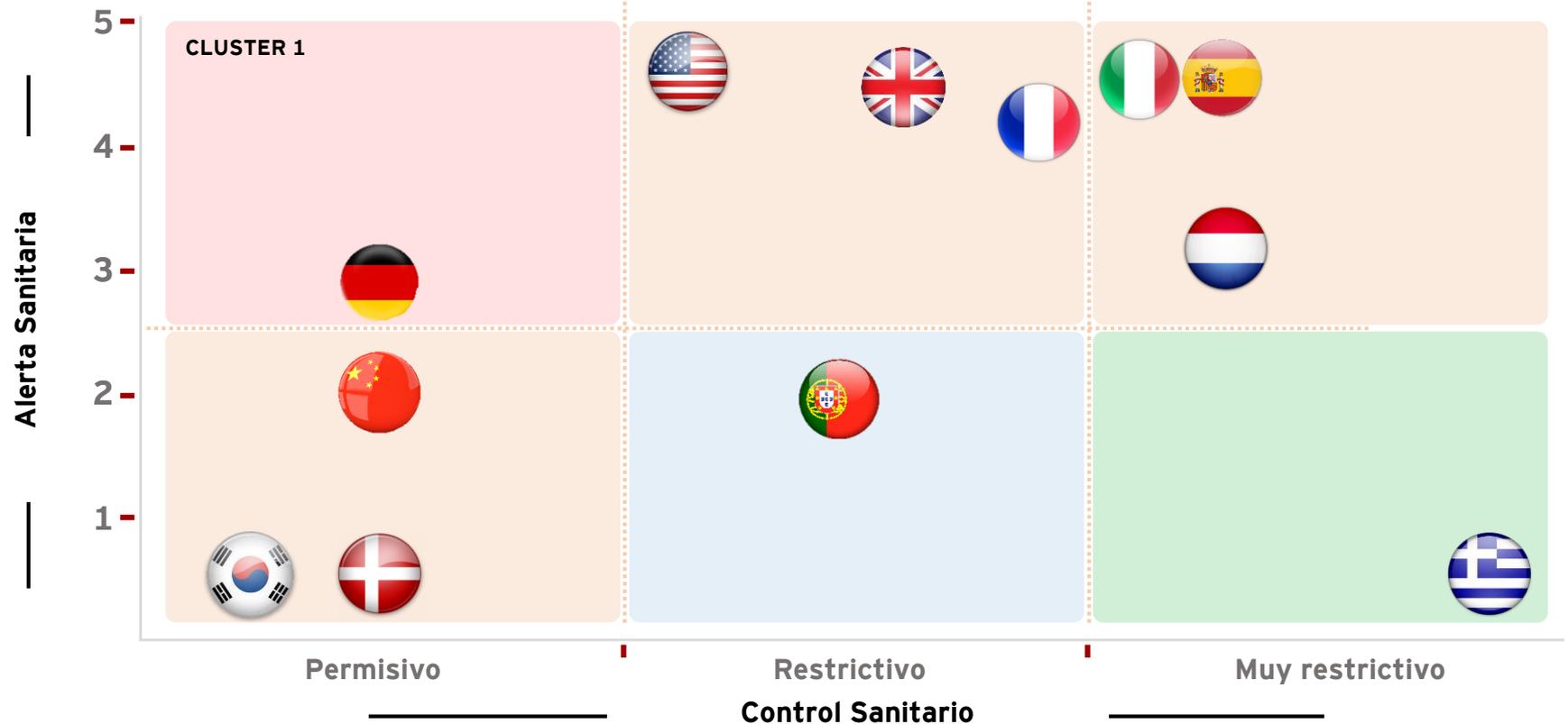
Número de contagios por cada 100.000 habitantes

Total de defunciones

Total de fallecidos a causa del coronavirus

Total de recuperaciones

Total de casos de coronavirus que se han recuperado



EJE CONTROL SANITARIO

Variables tenidas en cuenta:

Medidas Sanitarias

Medidas general de contención implantados por los gobiernos (confinamiento, cierre fronteras y ciudades, prohibición reuniones, etc.)

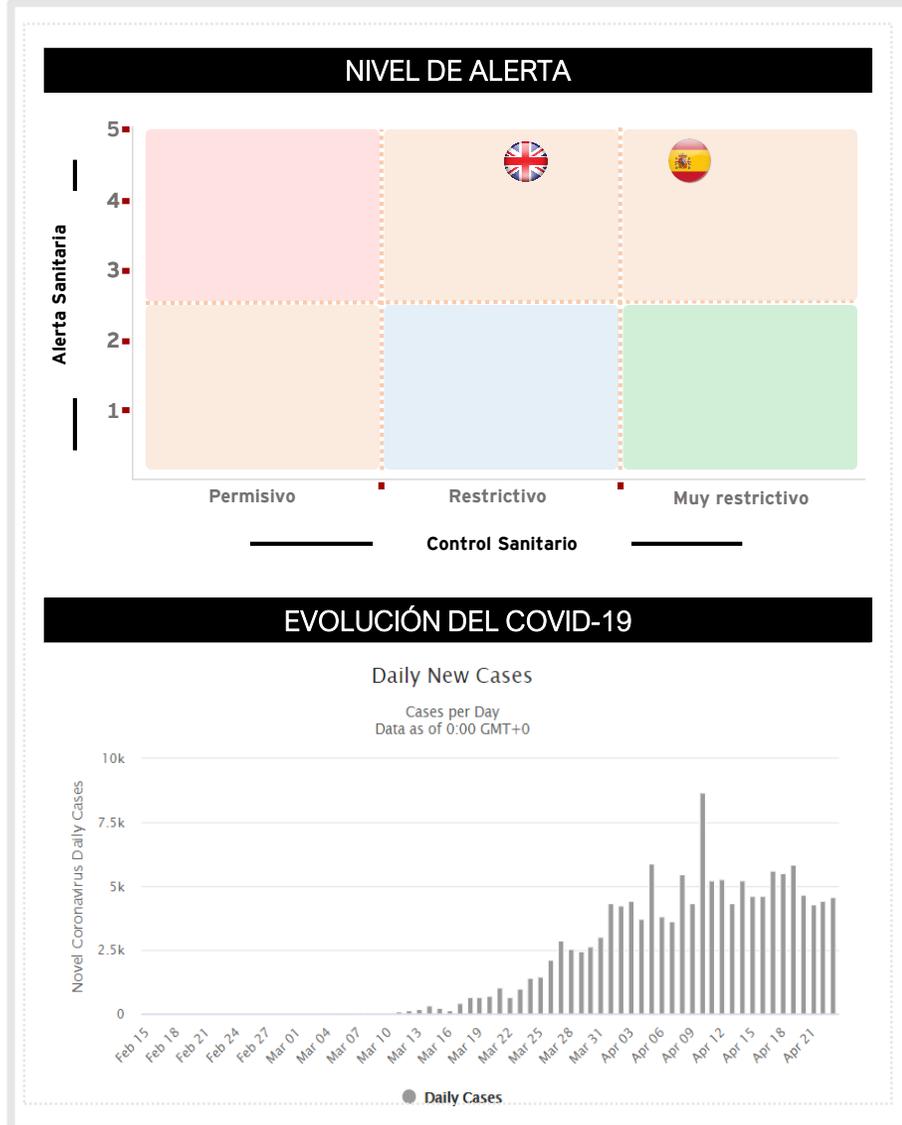
Medidas Hostelería

Medidas concretas que afectan al sector de la hostelería, limitando horarios, aforos, implementando medidas del personal, etc.)

Aceleradores gubernamentales

Soluciones sanitarias o tecnológicas implantadas por el gobierno que permitan acelerar la velocidad del plan de desescalada

Zoom detalle Inglaterra



MEDIDAS COVID-19

Movimientos no esenciales prohibidos

- Se prohíbe el movimiento no esencial, excepto para compras necesarias, tratamiento médico y traslado al trabajo pero únicamente en aquellos casos donde no se puede trabajar desde su casa

Actividades al aire libre

- Permitido, pero solo una vez al día, solo o con personas del mismo hogar
- Se permite salir para comprar las necesidades básicas como alimentos y medicinas,
- Se permite salir a correr, ir en bicicleta o pasear solo o con los miembros del hogar
- Los lugares comunes dentro de parques como canchas deportivas, parques infantiles y gimnasios al aire libre se han cerrado
- Se autoriza el desplazamiento para cualquier necesidad médica, incluso para donar sangre, evitar o escapar del riesgo de lesiones o daños, o para brindar atención o ayudar a una persona vulnerable
- Está permitido pasear al perro solo o con los miembros del hogar
- Se debe mantener una distancia de 2 metros de cualquier otra persona que no sea del hogar
- El incumplimiento de las medidas puede derivar en multas de 60€ y 120€ a los infractores por segunda vez

Fronteras y viajes

- No existen restricciones en las fronteras
- Cierre de estaciones debido a la bajada de afluencia

Vuelos internacionales

- Restringidos

Eventos y actividades

- Todos los eventos prohibidos, reuniones limitadas a dos personas

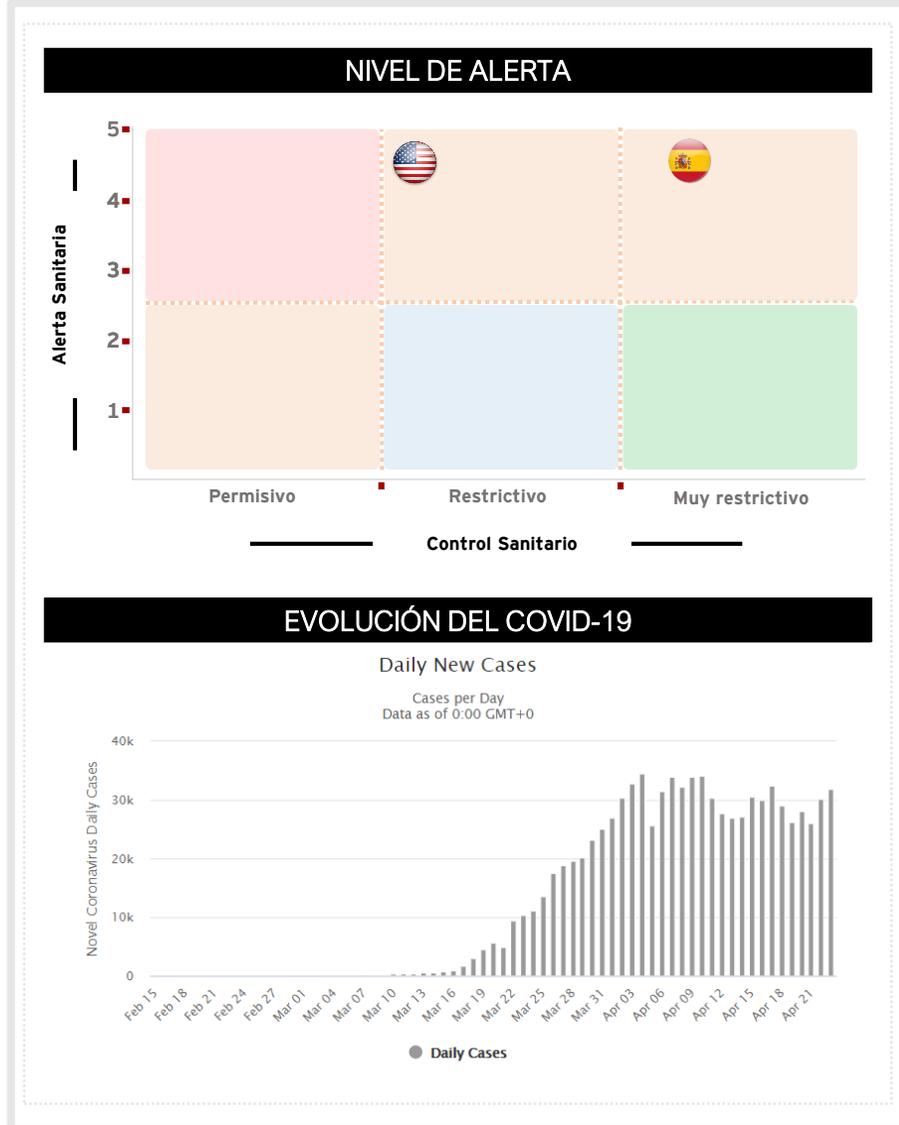
MEDIDAS DE IMPACTO EN LA HOSTELERIA

Cierre de establecimientos

- Cierres en cultura, ocio y hostelería desde el 20 marzo
- Permiso a trabajadores de restaurantes que realizan servicio de entregas

Medidas económicas

- Se destinarán 330 millones de libras para dar prestamos sin intereses a las empresas que se vean afectadas
- El gobierno se compromete a pagar el 80% de los salarios inferiores a 2.500€ para evitar despidos masivos
- Se eliminarán las tasas en Inglaterra para las empresas y negocios del sector minorista, de ocio y hostelería.



MEDIDAS COVID-19

Movimientos no esenciales prohibidos

- El primero en imponer el confinamiento fue California el 19 de marzo, seguido de Nueva York al día siguiente. El último en hacerlo ha sido Florida, el 1 de abril
- Únicamente pueden desplazarse los trabajadores de negocios y servicios indispensables

Actividades al aire libre

- Evitar viajes no esenciales
- Permitido el desplazamiento a farmacias, médico, compra de comida
- Se permite salir a pasear, hacer ejercicio o ir en bicicleta siempre que se respete la distancia de seguridad
- Se puede salir acompañado y sacar a los perros a pasear
- No se aplican sanciones

Fronteras y viajes

- Se han restringido los viajes de turismo y no esenciales en las fronteras con Canadá y México
- Los Centros para el Control y Prevención (CDC) de enfermedades han pedido que los residentes de Nueva York, Nueva Jersey y Connecticut que se abstengan de viajar para evitar la propagación comunitaria de la enfermedad.
- Los aeropuertos, puertos y estaciones de tren están abiertos

Vuelos internacionales

- Las autoridades federales han prohibido los vuelos procedentes de la zona Schengen

Eventos y actividades

- Las cuarentenas, la cancelación de eventos y la suspensión de clases son decisiones que corresponden a cada estado por separado
- No se permiten reuniones de más de 10 personas

MEDIDAS DE IMPACTO EN LA HOSTELERIA

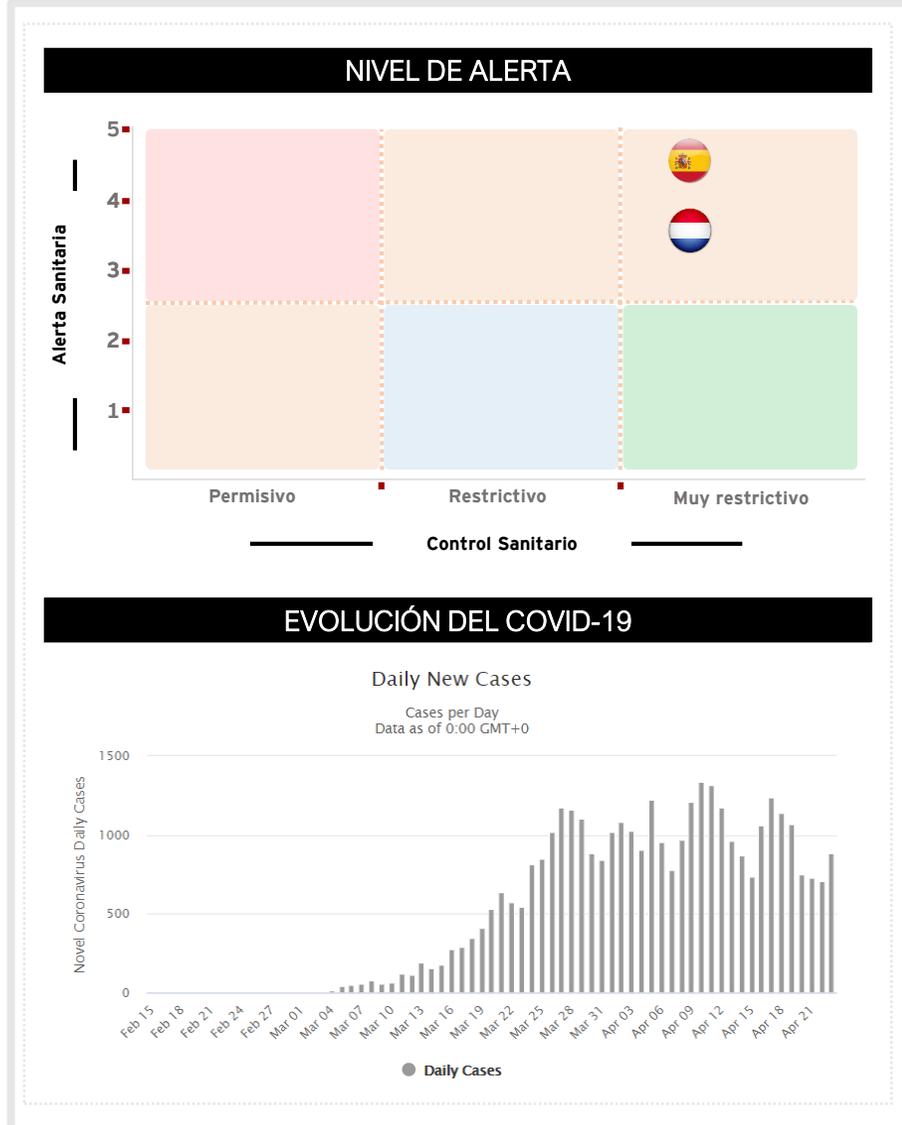
Cierre de establecimientos

- Cierre de 8 semanas de Bares y restaurantes
- Se permite seguir abiertos únicamente ofreciendo servicio para llevar

Medidas económicas

- Ayudas del Banco Central estadounidense para dar facilidades de crédito a empresas y familias, y así mitigar el impacto económico de la pandemia

Zoom detalle Holanda



MEDIDAS COVID-19

Movimientos no esenciales prohibidos

- No se ha declarado el estado de emergencia, pero si que se obliga a la población a estar confinados en sus casas.
- Todos deberían trabajar desde casa, excepto las funciones críticas del negocio

Actividades al aire libre

- Permitido para comprar y asuntos críticos
- Solo se permiten a dos personas juntas en la calle (más permitido si es del mismo hogar y / o niños) y se debe mantener una distancia de 1,5 metros
- El transporte público está ejecutando un "servicio de verano" (Menor frecuencia en el servicio)

Fronteras y viajes

- Restricciones para ciudadanos no pertenecientes a la UE
- La frontera está cerrada para todos los que viajan desde una zona de alto riesgo
- Restricciones para aquellos ciudadanos holandeses que viajen a países de fuera de Europa

Vuelos internacionales

- Restringidos. Cerrados para todos los que viajan desde una zona de alto riesgo o ciudadanos no pertenecientes a la UE

Eventos y actividades

- Todos los eventos están prohibidos
- Solo reuniones para **operaciones críticas de negocios**: menos de 100 personas y 1,5m medidor de distanciamiento social observado
- Las escuelas estarán cerradas hasta al menos el 28 de abril

MEDIDAS DE IMPACTO EN LA HOSTELERIA

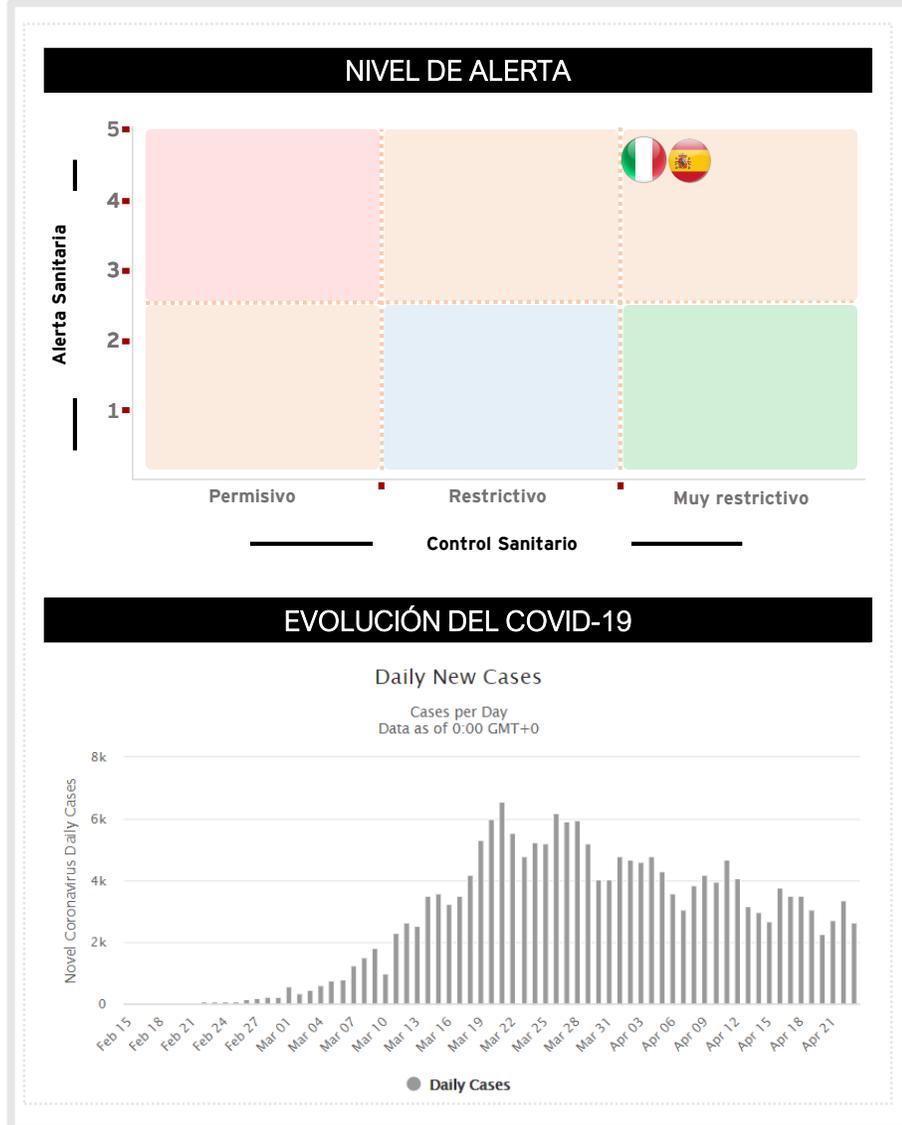
Cierre de establecimientos

- Todos los bares, restaurantes, cafeterías, discotecas, clubes están cerrados hasta el 28 de abril

Medidas económicas

- Se ha implementado una compensación salarial temporal para empleados de negocios reducidos, hasta el 90% de los costes salariales. Todas las empresas privadas son elegibles, pero tienen que demostrar que tienen una reducción significativa en el negocio esperado de al menos 20%
- Todos los pagos de impuestos pueden posponerse tres meses. Abierto para todas las empresas
- Se puede reclamar un subsidio de 3 meses. Las pequeñas empresas pueden obtener 4.000 euros

Zoom detalle Italia



Fuente: EY research, Worldometer

MEDIDAS COVID-19

Movimientos no esenciales prohibidos

- Bloqueo estricto, y parón de la producción no esencial
- Hay sanciones (206€)

Actividades al aire libre

- Permitido, pero solo y cerca de casa para comprar alimentos, fármacos u los productos de los estancos
- Obligatorio mantener la distancia fuera de casa
- Es necesario un impreso para salir a la calle
- Se permite hacer ejercicio al aire libre cerca de casa
- Se permite sacar a pasear a los perros

Fronteras y viajes

- Abierto, pero todos los países vecinos tienen entrada restringida
- No se han cerrado puertos, aeropuertos y estaciones de tren

Vuelos internacionales

- Restringidos. Cerrados para todos los que viajan desde una zona de alto riesgo o ciudadanos no pertenecientes a la UE

Eventos y actividades

- Todos los eventos se han prohibido (ligas deportivas, conciertos, actuaciones, etc.)

MEDIDAS DE IMPACTO EN LA HOSTELERIA

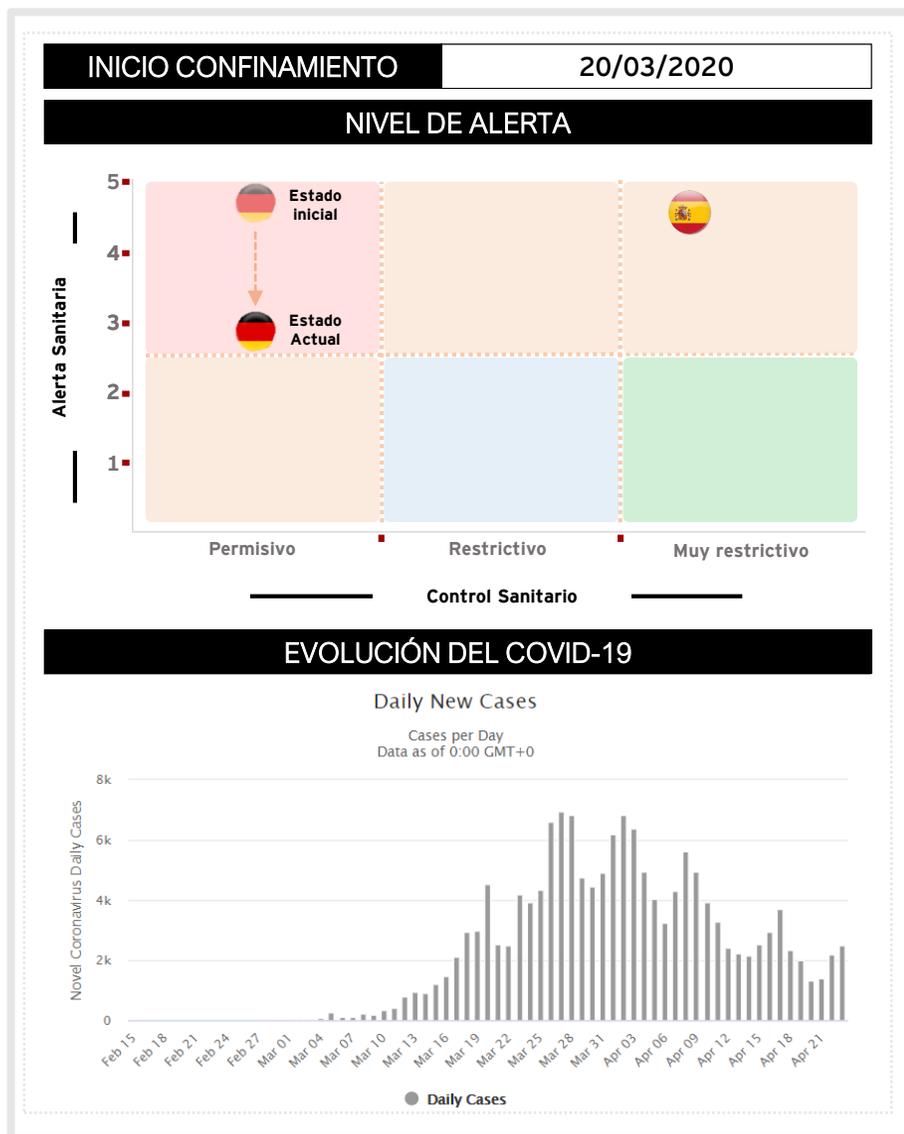
Cierre de establecimientos

- Se ordena el cierre de bares y restaurantes, que en un principio podían abrir hasta las seis de la tarde asegurando la distancia de un metro entre comensales
- Se permite que estos establecimientos puedan enviar a domicilio
- Previsión de reapertura el 4 de Mayo

Medidas económicas

- Propuesta del Estado de préstamos máximos de 25.000 euros para ayudar a las empresas
- Se mantienen las obligaciones fiscales, por lo que estos establecimientos deben aún pagar sus tasas

Zoom detalle Alemania



Fuente: EY research, Worldometer

MEDIDAS COVID-19

Movimientos no esenciales prohibidos

- Cierre parcial, con reglas diferentes entre los estados federales alemanes
- Pueden trabajar aquellos que cuyo trabajo obligue a acudir a la empresa u empleo

Actividades al aire libre

- Se permite hacer compras para abastecer los hogares de alimentos, artículos de droguería o medicinas
- Se permite salir de casa con más de dos personas si estos son padres y/o hijos
- Se permite salir con una persona que no vive la misma residencia
- Está permitido hacer ejercicio al aire libre
- Se pueden pasear perros
- está autorizado acudir a tratamientos médicos y terapias justificados
- La policía podrá sancionar a las personas que violen las normas

Fronteras y viajes

- Cierre para viajes no esenciales. Controles en las fronteras
- Puertos, aeropuertos y trenes funcionan a la mitad de su capacidad

Vuelos internacionales

- Restringidos

Eventos y actividades

- Todos los eventos se han prohibido

MEDIDAS DE IMPACTO EN LA HOSTELERIA

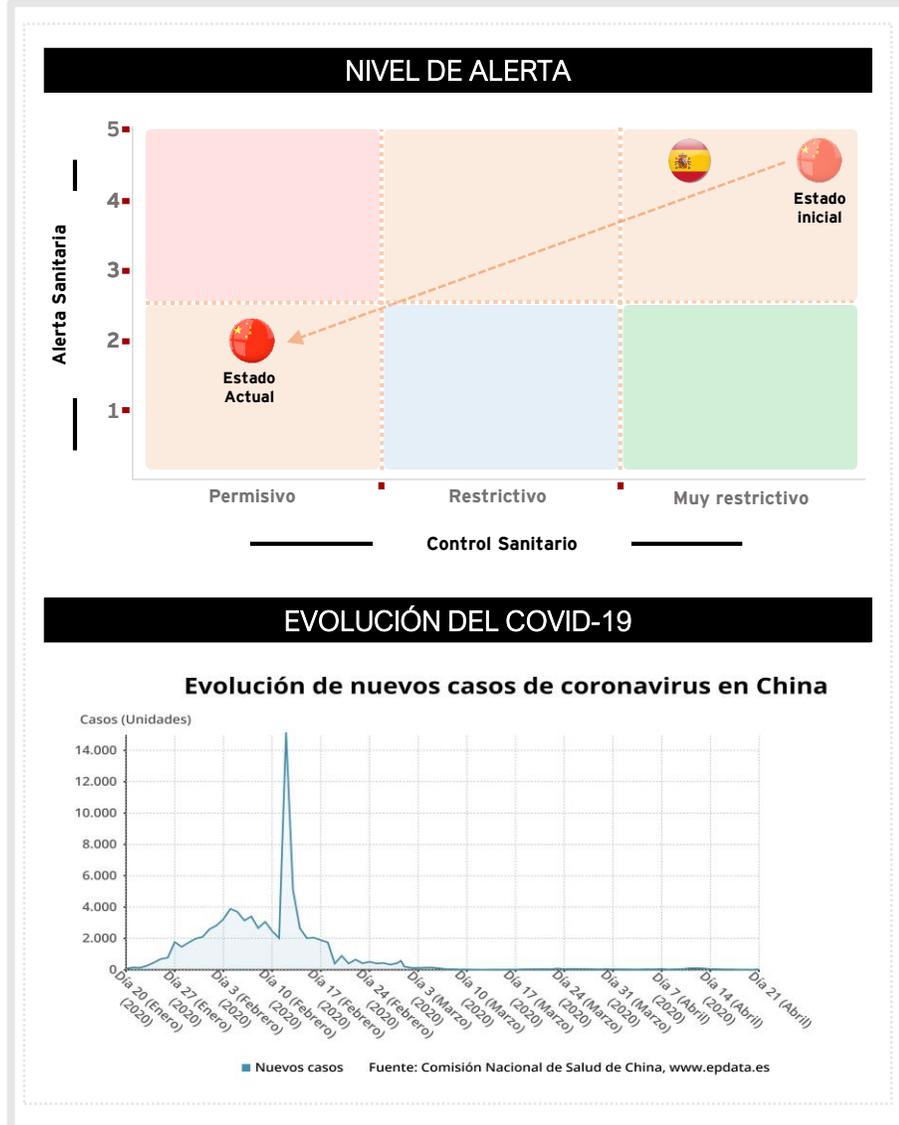
Cierre de establecimientos

- INICIO: Al principio la hostelería podía abrir tan sólo entre seis de la mañana y seis de la tarde, pero se han cerrado y únicamente se les permite ofrecer servicio de comida a domicilio o de recogida en el establecimiento
- ACTUALIDAD: Las tiendas se han reabierto, pero solo bajo estrictas reglas de higiene y requisitos de distancia social (se ha limitado el aforo de las tiendas)
- Se aplican sanciones a los locales que no respetan las medidas
- Solo pueden abrir tiendas con un área de ventas máxima de hasta 800m². Con un número máximo de 40 clientes por tienda
- Las grandes tiendas también pueden reabrir, siempre que limiten su área de ventas a un máximo de 800m²
- Es obligatorio que los clientes lleven mascarilla

Medidas económicas

- Se ha garantizado liquidez ilimitada a todas las compañías, que cumplan los criterios exigidos para optar a las ayudas, con el objetivo de paliar el impacto del coronavirus. Se destinará hasta 500.000 millones de euros para créditos
- También se destinará 12.400 millones en ayudas para los sectores afectados

Zoom detalle China



MEDIDAS COVID-19

Movimientos no esenciales prohibidos

- Confinamiento total obligatorio y únicamente farmacias y supermercados tenían el permiso para abrir, con la supervisión directa de las Fuerzas Armadas
- Seguimiento a los ciudadanos con medidas de reconocimiento facial y alarmas vía teléfono móvil en caso de violación del toque de queda

Actividades al aire libre

- Solo un miembro de la familia podía salir dos veces a la semana para comprar
- No está permitido el ejercicio al aire libre
- No se permite pasear a perros

Fronteras y viajes

- Restricciones. Todas y cada una de las salidas de Wuhan fueron cerradas. En el resto de ciudades y zonas rurales de la provincia de Hubei se habilitó un único acceso que, también controlado

Vuelos internacionales

- Restringidos. Aerolíneas nacionales debían reducir sus rutas internacionales a solo una por país, mientras limitan el número de vuelos a no más de un vuelo por semana. Las aerolíneas extranjeras también debían limitar el número de vuelos a China a no más de un vuelo por semana

Eventos y actividades

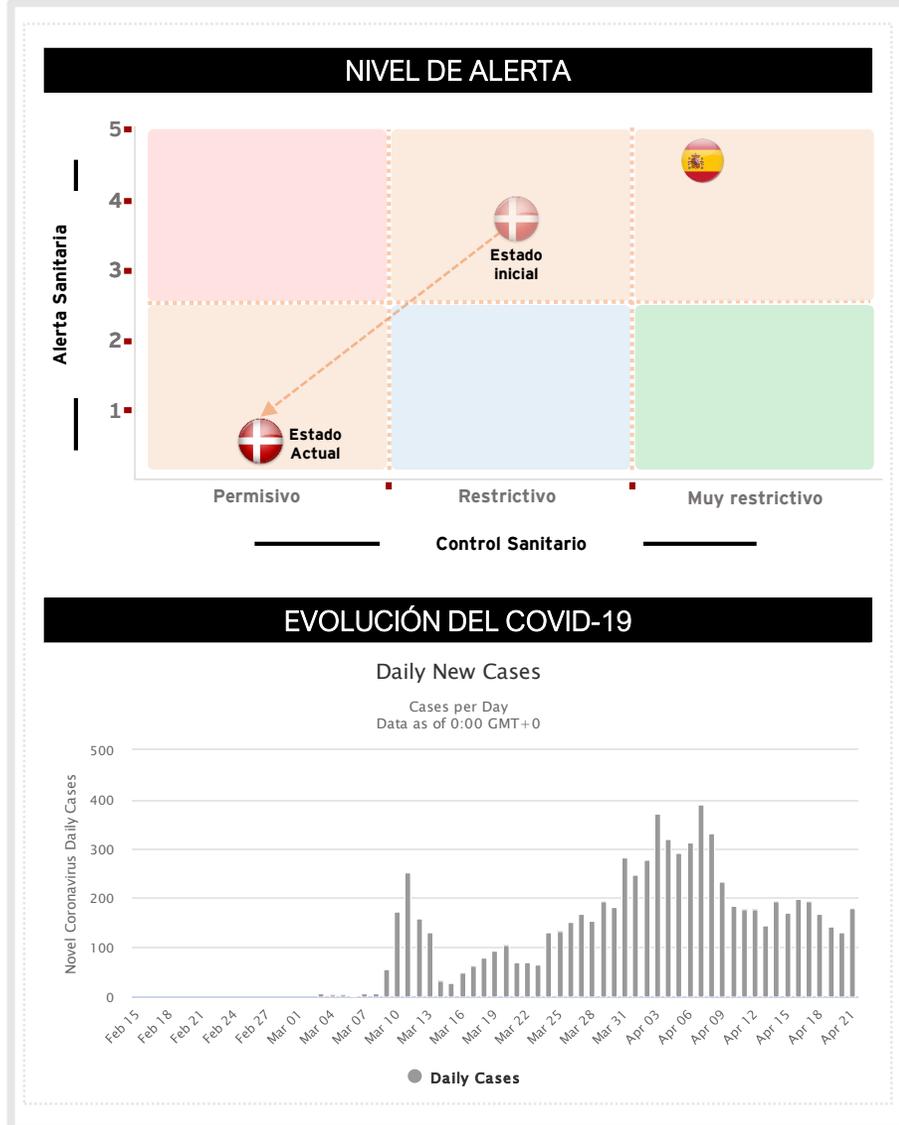
- Prohibición de reuniones de más de tres personas. Acciones de seguimiento de sus propios ciudadanos con reconocimiento facial y vía móvil sin necesidad de autorización judicial

MEDIDAS DE IMPACTO EN LA HOSTELERIA

Cierre de establecimientos

- INICIO: Cierre absoluto de los establecimientos
- ACTUALIDAD: Normas imprescindibles a la hora de volver abrir los locales de restauración
 - Toma de temperatura y registro
 - Desinfección de manos
 - Reducción del aforo
 - Uso de mascarilla
 - Horarios escalonados
 - Prohibido grupos (Máximo reservas de 4 personas)
 - Utensilios propios y platos individuales
 - Desinfección de todo el material
 - Pago con tarjeta o móvil
 - Cartas online

Zoom detalle Dinamarca



Fuente: EY research, Worldometer

MEDIDAS COVID-19

Movimientos no esenciales prohibidos

- No hay cierre nacional oficial.
- Las escuelas y centros educativos se cerraron y han vuelto a abrir parcialmente el 21 de Abril
- El 11 marzo se emitió una orden por la que todos los trabajadores daneses del sector público de servicios no esenciales estaban obligados a permanecer en casa durante al menos dos semanas. Se recomendaba la misma actuación para el sector privado
- Aumento de la presencia policial en las calles

Actividades al aire libre

- Permitido manteniendo una distancia de 2m

Fronteras y viajes

- Se cerraron todas las fronteras el 13 de Marzo
- Todos los turistas y extranjeros deben probar que tienen un propósito reconocido, en caso contrario no pueden entrar en el país
- Se desaconseja viajar a países de riesgo

Vuelos internacionales

- Parados

Eventos y actividades

- Prohibidas las reuniones de más de 10 personas

MEDIDAS DE IMPACTO EN LA HOSTELERIA

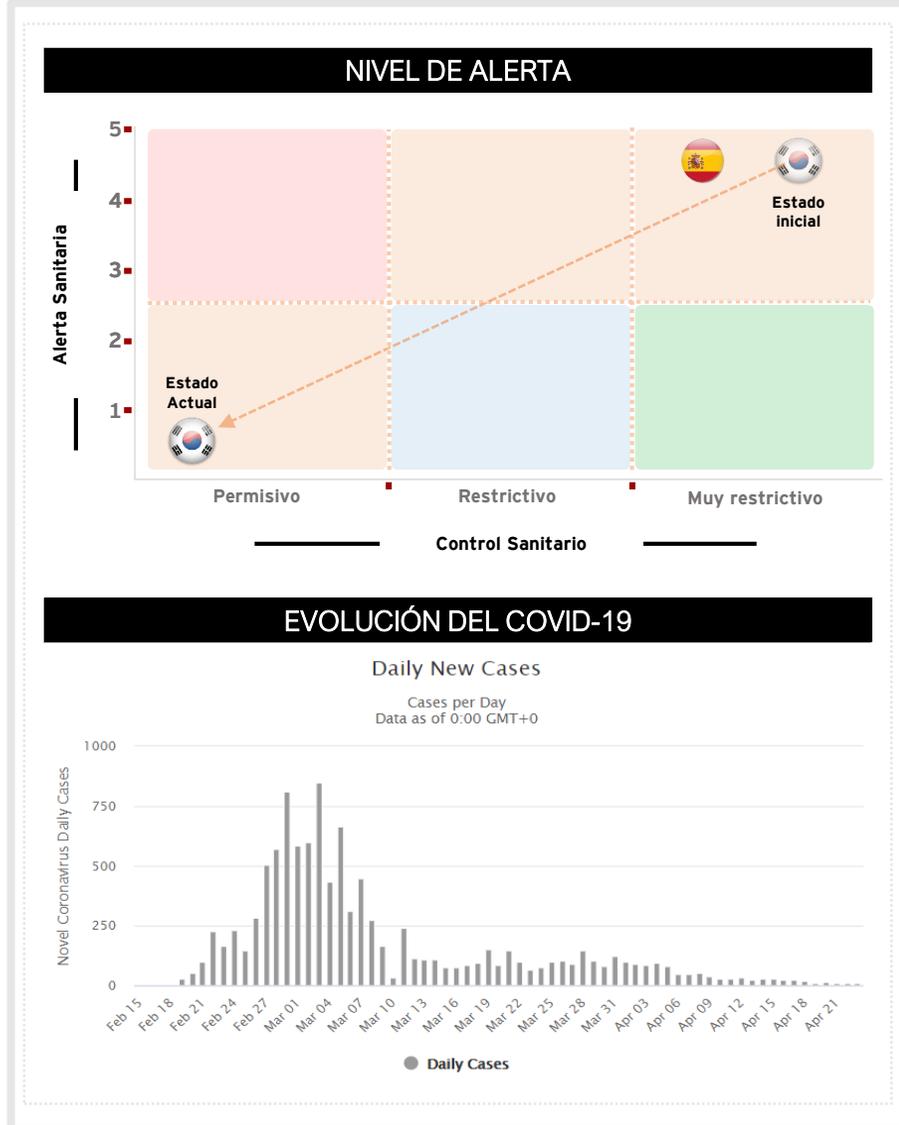
Cierre de establecimientos

- Restaurantes y muchas tiendas cierran hasta el 10 de mayo
- Se permite a los establecimientos de comida y bebida, bares y restaurantes podían dar servicio de comida para llevar (medio apoyado por el gobierno para mantener vivo el sector)

Medidas económicas

- Paquete económico de 54.000 millones de euros para amparar a trabajadores y empresas afectados, que incluyen tanto ayudas directas como avales y créditos
- El rescate económico de Dinamarca prevé una compensación de los costes fijos, que llega al 100% en el caso de los negocios obligados a cerrar por ley, y entre el 25% y el 80% para el resto, en función de la caída de la facturación.
- Se permite diferir el pago de varias tasas e impuestos
- se extenderá hasta el 8 de julio un sistema de compensación salarial, por el cual el Estado cubre el 75% del sueldo de los trabajadores de aquellas afectadas gravemente

Zoom detalle Corea del Sur



Fuente: EY research, Worldometer

MEDIDAS COVID-19

Movimientos no esenciales prohibidos

- INICIO: la población estaba obligada a permanecer en sus domicilios. Se pidió el uso de mascarilla en casa
- Test rápidos a la población. Hasta 20.000 pruebas de test al día
- Se han aplicado aplicaciones de autocuarentena con un sistema GPS que sirve para aplicar en el caso de aquellas personas que han dado negativo, pero que estuvieron en contacto con personas contagiadas por coronavirus
- ACTUALIDAD: Ahora no hay limitaciones de movimiento, pero si recomendaciones en todo el país para el teletrabajo

Actividades al aire libre

- INICIO: Permitido, pero solo solo y para pasear mascotas
- ACTUALIDAD:
 - No hay limitaciones de movimientos
 - Se puede salir acompañado bajo ciertos criterios
 - No es necesario un impreso para salir y no existen sanciones
 - Se permite hacer ejercicio y sacar a las mascotas a pasear
- Cualquiera que viole la regla de cuarentena estará obligado a usar una banda de rastreo GPS o confinado en una instalación de aislamiento

Fronteras y viajes

- No ha limitado movimientos de sus ciudadanos y mantiene abiertas las fronteras

Vuelos internacionales

- Restringidos. Se exige a todos los vuelos internacionales nocturnos llegar a Corea del Sur entre las 5:00 a.m. y las 8:00 p.m., para que las personas procedentes del extranjero puedan ser sometidas a inspecciones de prevención epidemiológica rápidamente y reducir su tiempo en los aeropuertos esperando por el transporte

Eventos y actividades

- Prohibidos. App de Geolocalización de rastreo GPS para supervisar los movimientos de los pacientes en tiempo real y penalizar a los que rompían la cuarentena

MEDIDAS DE IMPACTO EN LA HOSTELERIA

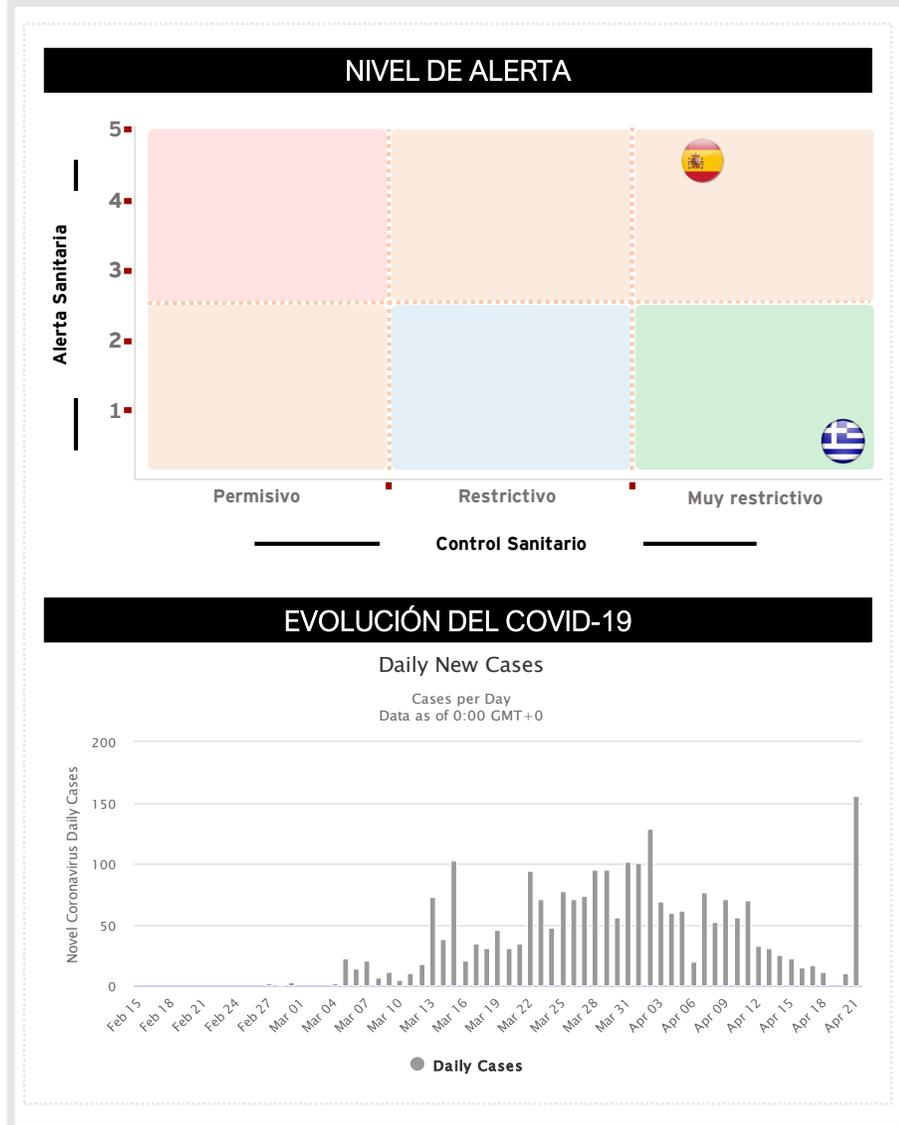
Cierre de establecimientos

- INICIO: Cierre de la mayor parte de los servicios, comercios y empresas privadas
- ACTUALIDAD: En la reapertura de locales de ocio como restaurantes, se ha de minimizar el tiempo que pasan los clientes, sentarse al menos a 1 metro de otros clientes y en una fila o en zig-zag para evitar enfrentarse directamente.

Medidas económicas

- El paquete de estímulo económico ofrece \$ 36 mil millones para financiamiento comercial, \$ 17 mil millones para economía nacional
- Se suprime el impuesto a la propiedad y el impuesto de tránsito para hoteles turísticos
- Los restaurantes, hoteles y salas de cine que se cerraron temporalmente, planean reabrir en mayo, seguido de procedimientos de distanciamiento social relajados

Zoom detalle Grecia



MEDIDAS COVID-19

Movimientos no esenciales prohibidos

- Prohibido el movimiento interno, excepto para ir a trabajar, hacer compras y por razones médicas
- El 11 de Marzo se decreto el cierre de todos los centros educativos del país

Actividades al aire libre

- Permitido solo o en pareja
- Se han incrementado notablemente los controles para evitar el movimiento entre las ciudades
- Está permitido hacer deporte
- Los ciudadanos deben notificar mediante un certificado impreso o SMS el desplazamiento fuera de su hogar
- Las multas por incumplimiento de las medidas son de 150€

Fronteras y viajes

- Fronteras cerradas

Vuelos internacionales

- Restringido. Aegean Airlines ha suspendido todos los vuelos internacionales, excepto los vuelos semanales a Bruselas
- Monitorización previa al cierre de todos los vuelos procedentes de China

Eventos y actividades

- Todos los eventos se han prohibido

MEDIDAS DE IMPACTO EN LA HOSTELERIA

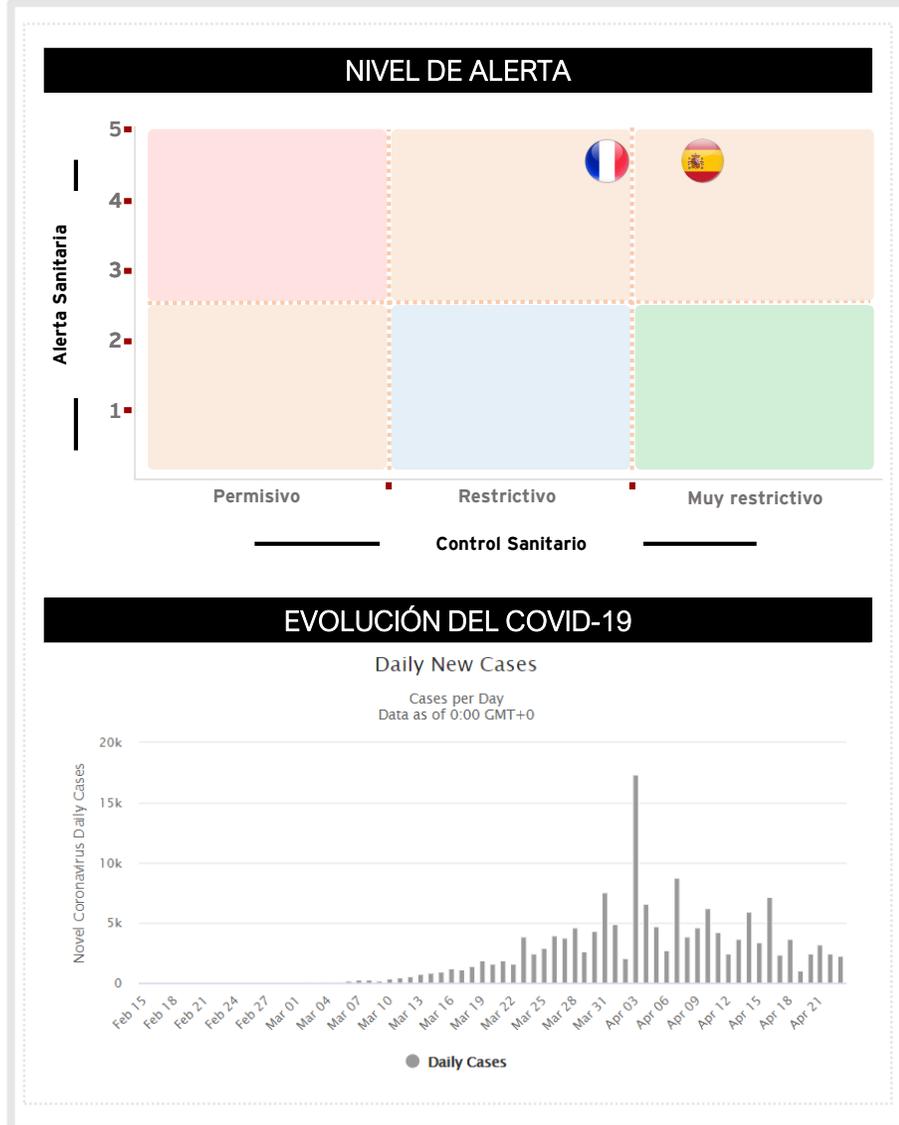
Cierre de establecimientos

- 48 horas después del registro del primer deceso se ordenó el cierre de todos los bares y restaurantes
- Se permite seguir con los servicios de comida a domicilio

Medidas económicas

- Paquete de ayudas de 14.000 millones de euros que incluye subvenciones, créditos y prórrogas fiscales, con subsidios de 800 euros mensuales para la gente que se ha quedado provisionalmente sin empleo
- Se prohibieron los despidos mientras duren las ayudas económicas

Zoom detalle Francia



Fuente: EY research, Worldometer

MEDIDAS COVID-19

Movimientos no esenciales prohibidos

- Obligatorio el confinamiento en casa
- Prohibido el movimiento interno
- Únicamente autorizados a trabajar los empleados de negocios y servicios indispensable si el teletrabajo no es posible

Actividades al aire libre

- Se permite salir para hacer compras y por razones médicas
- La población se puede desplazar para ayudar a las personas más vulnerables
- Permitido solo o en pareja
- Es necesario un impreso para salir a la calle
- Se puede hacer ejercicio y pasear al perro cerca de casa
- Se aplican sanciones (135€) y por tres o más delitos en un período de 30 días, cargos criminales que conducen a una multa de 3750€ y hasta 6 meses de prisión

Fronteras y viajes

- Las fronteras están cerradas para las personas, tan solo abierta para el cruce de mercancías
- No se han cerrado los aeropuertos, los puertos y las estaciones de tren, pero estas han debido reducir drásticamente su actividad

Vuelos internacionales

- Se han restringido los vuelos

Eventos y actividades

- Todos los eventos se han prohibido

MEDIDAS DE IMPACTO EN LA HOSTELERIA

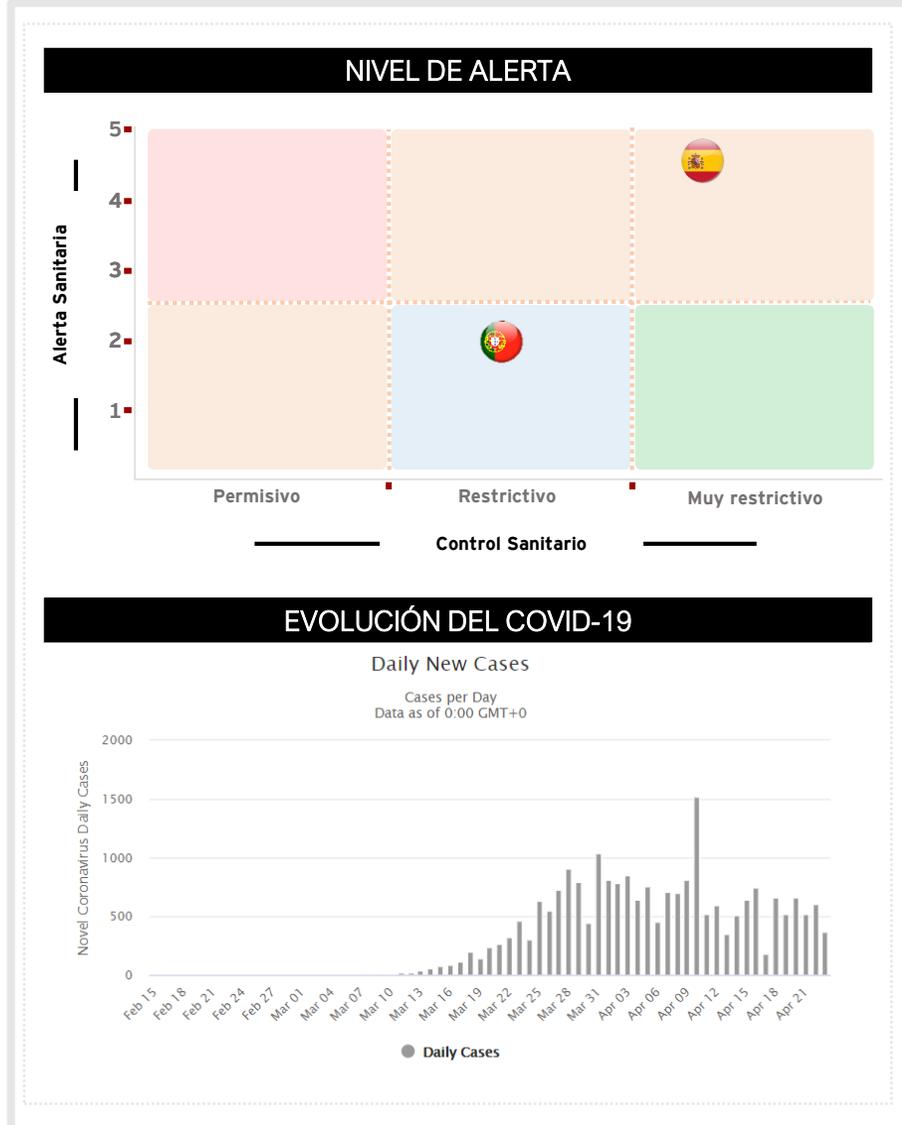
Cierre de establecimientos

- Cierre de todos los establecimientos "no indispensables" desde el 14 de Marzo. Bares, cafés, restaurantes, discos, teatros y cines hasta nueva orden

Medidas económicas

- Se destinarán 300.000 millones de euros a las empresas para evitar quiebras; suspenderá el pago de impuestos y cotizaciones sociales; y también el de las facturas de agua, luz y gas y los alquileres.

Zoom detalle Portugal



MEDIDAS COVID-19

Movimientos no esenciales prohibidos

- Deber general de recogida a domicilio para los ciudadanos en general; movimiento muy restringido reglas de restricciones

Actividades al aire libre

- Se permiten desplazamientos a supermercados y farmacias
- Se permite, de forma individual, pasear mascotas

Fronteras y viajes

- Restricciones en la frontera con España. Prohibición del tráfico rodado en las fronteras terrestres internas, con la excepción del transporte internacional de mercancías, el transporte de trabajadores transfronterizos y la circulación de vehículos de emergencia y socorro y urgencia de servicio de emergencia
- Se suspende la circulación ferroviaria, excepto para el transporte de mercancías, así como el transporte fluvial entre Portugal y España
- Prohibición de cruceros de pasajeros y tripulación en puertos nacionales

Vuelos internacionales

- Restringidos. Suspensión de todos los vuelos desde / hacia Italia y desde / hacia España, con ciertas excepciones (v.g. transporte de carga, vuelos humanitarios, vuelos forzados armados, etc.)

Eventos y actividades

- Todos los eventos se han prohibido
- Suspensión de las actividades de enseñanza y formación
- Suspensión obligatoria de actividades de comercio minorista (con excepciones - v.g. venta de los bienes esenciales están permitidos o para llevar y entrega a domicilio)

MEDIDAS DE IMPACTO EN LA HOSTELERIA

Cierre de establecimientos

- Cierre obligatorio de discotecas, bares, salones de baile o fiesta, restaurantes, cafeterías y casas de té (con excepciones: v.g. para llevar)

Medidas económicas

- Ayuda económica de 9.200 millones de euros. 3000 irán destinados a líneas de crédito, mientras que 5.200 se corresponden a estímulo fiscal y otros 1000 a iniciativas contributivas
- También se prohíbe el despido mientras dure esta situación

