

# GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS

para establecimientos de **comercio** y **hostelería** de Alicante



UTE Alicante

# Contenidos

OBJETIVOS	3
NORMATIVA VIGENTE	4
RECOMENDACIONES GENERALES FRENTE AL COVID19	5
CONSEJOS PARA LA HOSTELERÍA	6
CONSEJOS PARA EL COMERCIO	9

# Objetivos

3

Desde UTE Alicante, empresa de limpieza diaria y tratamiento de residuos en Alicante, hemos elaborado el presente documento para el sector de la hostelería y comercio de la ciudad de Alicante enfocado a informar de los hábitos de higiene y limpieza más adecuados que deben adoptar con motivo de la pandemia provocada por el COVID-19.

A través de **breve y sencillas recomendaciones** pretendemos **mejorar los procesos de limpieza y desinfección** de zonas de restauración, así como **dar respuesta a las inquietudes y dudas** generadas en el sector comercial, ayudándoles a adoptar las medidas más apropiadas para garantizar la **seguridad del personal y del cliente**.

# Consejos basados en la normativa y recomendaciones vigentes:

1. **Ordenanza Municipal de Limpieza:** B.O.P nº31, de 14 de febrero de 2017.
2. **Modificación de Ordenanza Reguladora de Actividades Temporales** con Finalidad diversa en la vía pública (art. 10) B.O.P nº 107, de 7 de junio de 2017.
3. **Decreto de Adopción de Medidas Extraordinarias para la Instalación y Reapertura al Público de las Terrazas** de los establecimiento de Hostelería y Restauración ubicadas en el dominio público municipal (13 de mayo).
4. **Protocolo y Guía de Buenas Prácticas** dirigidas a la actividad comercial en establecimientos físicos y no sedentario frente al COVID-19. Ministerio de Sanidad, mayo 2020.

# Recomendaciones generales frente al COVID19

1. El personal debe realizar una **higiene de manos frecuente** (lavado con agua y jabón o soluciones alcohólicas).
2. Ten a disposición del cliente y en lugar visible **pañuelos desechables, guantes y gel desinfectante y papeleras** donde puedan desecharse.
3. Mantengan siempre la **distancia de seguridad**.

# Consejos para la hostelería

1. Limpia e higieniza **mesas y sillas** ocupadas después de cada servicio.
2. Las **terrazas** deben barrerse varias veces al día o en el cambio de turno.
3. Recuerda **fregar** manchas que pudieran ser ocasionadas por derrames para evitar accidentes y mala imagen del entorno.
4. No deposites residuos en los contenedores ni junto a ellos **antes de las 21 horas**.



# Consejos para la hostelería

7

5. La separación obligatoria entre las mesas es de **2 metros**. Esta medida debe adoptarse para cumplir con la norma del **distanciamiento social**.

6. Las **cartas de un solo uso** deben depositarse en las papeleras habilitadas a tal fin para ser desechadas tras su uso.

7. Aconsejamos poner a disposición de los clientes mini **papeleras** en las mesas o papeleras más grandes que estén visibles. Estas papeleras servirán para desechar utensilios de un solo uso como servilletas, cubiertos etc...

# Consejos para la hostelería

8

8. **Recoge sillas y mesas** al terminar la jornada con la finalidad de facilitar el trabajo de los servicios de limpieza.

9. Tras el horario de apertura al público, debes proceder a la limpieza e higienización del espacio ocupado en la vía pública.

10. Tienes a tu disposición nuestro servicio de Atención Ciudadana por **WhatsApp** (670086411) para avisarnos de cualquier incidencia que pueda perjudicar la imagen del entorno de nuestra ciudad.



# Consejos para el comercio

1. Limpia e higieniza **dos veces al día** las instalaciones y zonas de contacto más frecuentes. De preferencia al finalizar la jornada de atención al público. Se aconseja una segunda limpieza a lo largo de la jornada, con la pausa de apertura.
2. Es recomendable realizar una limpieza y desinfección de los puestos de trabajo en cada **cambio de turno**, con especial atención a los mostradores y mesas u otros elementos susceptibles de manipulación como los terminales de pago.
3. Los establecimientos y locales deberán disponer de **papeleras con tapa** y, a ser posible, con pedal o basculaste donde los clientes o empleados puedan depositar pañuelos, guantes y otros materiales desechables.



# Consejos para el comercio

4. Informa con carteles para que los clientes eviten tirar **guantes y mascarillas** en la vía pública.
5. En la medida de lo posible debes colocar **geles** o facilitar éstos líquidos para la desinfección de las manos.
6. Recuerda **doblar el cartón** comercial y depositarlo dentro de los contenedores más cercanos.

# Consejos para el comercio

7. Evita sacar residuos a la vía pública antes de las 21 horas.

8. Supervisar la limpieza de la **zona delantera** del establecimiento mejora la imagen del entorno y genera confianza sobre el establecimiento.

9. Tienes a tu disposición nuestro **Servicio de Atención Ciudadana por WhatsApp** (670086411) para avisarnos de cualquier incidencia que pueda perjudicar la imagen del entorno de nuestra ciudad.

10. Velar por la imagen de nuestra ciudad es tarea de todos: ciudadanos, comerciantes y hosteleros.

# #TuHacesAlicante

[www.tuhacesalicante.com](http://www.tuhacesalicante.com)



Tú haces  
Alicante

UTÈ Alicante