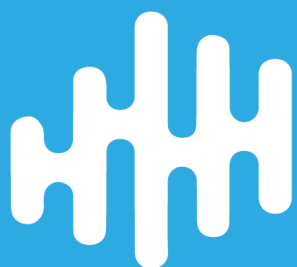


# PLAN DE MEDIDAS PARA LA REDUCCIÓN DE RIESGOS HIGIÉNICO-SANITARIOS FRENTE AL COVID 19 EN EL OCIO NOCTURNO.

/ GUÍA PRÁCTICA PARA  
SU APLICACIÓN



**ESPAÑA  
DE NOCHE**

Federación Nacional de Empresarios  
de Ocio y Espectáculos



**CONTROLACLUB**  
[www.controlaclub.org](http://www.controlaclub.org)

PROMUEVEN

---



COLABORAN

---



AUDITORA OFICIAL  
SELLO CALIDAD SANITARIA

---



## **SALUDO DEL PRESIDENTE**

Como Presidente de la Federación Nacional de Empresarios de Ocio y Espectáculos, es para mi motivo de orgullo haceros llegar esta Guía práctica para la aplicación del *Plan de Medidas para la reducción de riesgos higiénico sanitarios frente al COVID19 para el sector del ocio nocturno*.

En un momento en el que la evolución de la epidemia empieza a ofrecer datos positivos, consideramos que es el instante más adecuado para dar a conocer el trabajo y compromiso del ocio nocturno al conjunto de la sociedad, por ofrecer soluciones que contribuyan a alcanzar el final de esta crisis sanitaria.

A través de la elaboración de esta guía, hemos querido ofrecer pautas y soluciones para la actuación de los locales de ocio a la hora de preparar su reapertura, pero al mismo tiempo, transmitir un mensaje de compromiso por la excelencia empresarial y profesional al conjunto de administraciones responsables de gestionar el final de la desescalada hacia la nueva normalidad.

Un trabajo que, además, ha contado con la colaboración de las principales marcas y proveedores del sector recreativo, a los cuales queremos agradecer su apoyo durante los momentos tan duros que estamos viviendo.

Por todo lo dicho, quiero concluir con un mensaje de confianza y con la convicción de que estamos todos juntos para superar esta crisis que debe hacernos aún más fuertes.



**Ramon Mas Espinalt**  
**Presidente España de Noche**

# ÍNDICE

Objetivo de la guía práctica contra el Covid-19 - 05-06

Implantación de medidas de reducción de riesgos - 07-08

Requisitos generales - 09-10

Medidas preventivas - 11

1. Desinfección de instalaciones - 12-13

2. Control de accesos - 14

3. Disposiciones generales sobre instalaciones - 15

4. Protocolos por área de actividad del local

4.1. Funcionamiento de barras y dispensación de bebidas - 16

4.2. Personal de Admisión - 17

4.3. Guardarropía - 17

4.4. Gestión de las terrazas- 18-19

4.5. Gestión de los reservados - 20

4.6. Organización de eventos especiales - 20

4.7. Servicios de restauración - 20

4.8. Espectáculos y animación - 21

4.9. Pista de Baile - 22

4.10. Aseos - 23

5. Formación del personal - 24-25

Material divulgativo - 26-27-28

Asociaciones de ocio nocturno - 29-30

Contacto - 31

## OBJETIVOS DE LA GUÍA PRÁCTICA CONTRA EL COVID-19

Una vez superada la fase más aguda de la epidemia del coronavirus, la puesta en marcha de la desescalada de los diferentes sectores y actividades económicas ha hecho conveniente la elaboración de diferentes guías para la **prevención de riesgos y la implantación de los protocolos de actuación de los establecimientos frente al COVID 19**.

En este contexto, la **Federación Nacional de Empresarios de ocio y espectáculos, España de Noche**, ha colaborado con el **Instituto para la Calidad Turística Española ICTE** para la elaboración del Plan de Medidas para la Reducción de Riesgos higiénicos sanitarios frente al COVID19 en el ocio nocturno, que en estos momentos está en proceso de validación por parte del **Ministerio de Sanidad**.

A partir de este plan de medidas, España de Noche ha creído conveniente elaborar una guía de consejos para la implantación y aplicación práctica de todo el plan de medidas, que incluye los requisitos que deben cumplir los establecimientos y los protocolos de aplicación necesarios para prevenir los riesgos del COVID 19.

**Teniendo en cuenta la evolución favorable de la epidemia, las medidas planteadas en esta guía podrán variar, incluso suspenderse, en el momento que la Administración Sanitaria lo determine.**



A raíz del plan de medidas, y contando con el asesoramiento especializado de las empresas de gestión de riesgos laborales, cada establecimiento abordará la evaluación de los riesgos teniendo en cuenta las características particulares tanto de funcionamiento, como estructural y de prestación de servicios de cada local.

A partir de todas estas pautas, cada local constituirá su **comité de gestión que realizará la evaluación y seguimiento de la implantación del presente plan de reducción de riesgos** contra el coronavirus.

El comité de gestión será el responsable de detectar los riesgos, establecer la forma de coordinación con el personal con los proveedores etc. y deberá contar con un plan de contingencia para abordar las diferentes situaciones de riesgo y/o emergencia que puedan producirse.



## IMPLANTACIÓN DE MEDIDAS DE REDUCCIÓN DE RIESGOS

Aquellos locales que recuperen su actividad conforme lo permitan las diferentes fases de la desescalada en cada CCAA, podrán contar con esta guía para **apoyar y facilitar el cumplimiento de los requisitos establecidos por el Ministerio de Sanidad**.

Los establecimientos que quieran dejar constancia de la implementación del presente plan de medidas ante la administración competente, elaborarán la correspondiente **declaración responsable** que deje constancia de la aplicación de las citadas medidas.

Los locales que deseen contar con una **evaluación y certificación externa** del cumplimiento de todos los requisitos, podrán contar con el sello de calidad **“Safe Tourism Certified”** previa auditoría de las empresas auditoras homologadas por el ICTE. La auditoría funcionará como un sello de calidad reconocido oficialmente y otorgado por el Instituto de la Calidad Turística de España



# CONTACTO INSTITUTO PARA LA CALIDAD TURÍSTICA ESPAÑOLA ICTE

C/ Raimundo Fernández Villaverde 57,  
28003 Madrid

Teléfono: 91 533 10 00

calidadturistica hoy.es

[Pulsa aquí para solicitar información](#)



## RELACIÓN EMPRESAS AUDITORAS:

### AENOR

Contacto: Sr. D. Sergio González

Tel.: 914326009

E-mail: sgonzalez@aenor.es

### APPLUS

Contacto: Sr. D. José Francisco Bonet San Martín

Tel.: 912758751

E-mail: jose.bonet@applus.com

### BUREAU VERITAS

Contacto: Sra. Dña. Helena Jacques

Tel.: 912702200

E-mail: helena.jacques@es.bureauveritas.com

### OCA

Contacto: Sr. D. Pablo Escribano C.

Tel.: 636100597 / 856150147

E-mail: pablo.escribano@ocaglobal.com

### SGS

Contacto: Sra. Dña. Esther Martínez Pardo

Tel.: 913138068

E-mail: esther.martinezpardo@sgs.com

### TÜV RHEINLANDO

Contacto: Sra. Dña. Susana Vendrell

Tel.: 934 78 11 31

E-mail: susana.vendrell@es.tuv.com



## REQUISITOS GENERALES

Con carácter general, cada local establecerá la ocupación máxima del local de forma que se permita respetar la distancia de seguridad entre clientes, y determinará los métodos de control para asegurar que estos aforos de seguridad no se superen.

El Ministerio de Sanidad determinará, para cada una de las fases de desescalada, el porcentaje de ocupación de los establecimientos públicos y locales de ocio, así como la distancia interpersonal que debe aplicarse.

Durante el periodo de desescalada que establezca el Ministerio de Sanidad, el uso de mascarillas será obligatorio en los recintos cerrados, siempre que no sea posible mantener una distancia de seguridad interpersonal de al menos dos metros.



Para la correcta implantación de las medidas y protocolos, el local dispondrá de la **señalética y cartelería informativa** que permita explicar al público los protocolos de actuación en los diferentes espacios del establecimiento.

Esta señalética debe contemplar:

- Criterios de admisión al local.
- Cartelería con medidas higiénicas a seguir por los clientes.
- Marcado en el suelo de distancia de seguridad en aquellas áreas en las que sea necesario.
- Cualquier información que el comité considere necesaria para el correcto funcionamiento de la sesión.

El local dispondrá de **stock suficiente**, de acuerdo con sus necesidades, tanto a nivel de dispensadores de geles alcohólicos, como mascarillas, guantes o el equipo de protección necesario para el personal, termómetro sin contacto, paneles aislantes y datáfonos o TPV.

En caso de que en algún momento se detecte la **falta de recursos materiales**, el comité de gestión deberá analizarlo, registrarlo y proponer las medidas de actuación correspondientes.

Durante el funcionamiento del establecimiento, el local dispondrá de personal dedicado exclusivamente a la limpieza y desinfección de las instalaciones.

La empresa debe adaptar su **plan de mantenimiento preventivo teniendo en cuenta la evaluación de riesgos**. Debe controlarse con mayor frecuencia el funcionamiento de los sistemas de renovación y evacuación de aire, filtros, rejillas, sistemas de aire acondicionado, extractores en aseos y cada uno de los equipamientos instalados como medida de prevención.



# MEDIDAS PREVENCIÓN HIGIÉNICO-SANITARIA CONTRA EL CORONAVIRUS



**ESPAÑA  
DE NOCHE**

Federación Nacional de Empresarios  
de Ocio y Espectáculos



**CONTROLACLUB**  
[www.controlaclub.org](http://www.controlaclub.org)

## 1. DESINFECCIÓN DE INSTALACIONES

Los establecimientos intensificarán las labores de limpieza y desinfección teniendo en cuenta los riesgos identificados por zonas y realizándose en las condiciones de seguridad necesarias. .

Con carácter previo a la apertura de cada sesión del establecimiento, se realizará una **desinfección general de local**.

A lo largo de la sesión de funcionamiento del local, se dispondrá de personal dedicado exclusivamente a la limpieza y desinfección de las instalaciones. Se **incrementará la frecuencia de limpieza**, especialmente **en las zonas de mayor contacto** por donde pueda transitar un mayor número de personas y en las superficies de contacto frecuente como barandillas, pasamanos, pomos de puertas, mesas, barras, aseos, ascensores, etcétera.

Para la desinfección, se utilizarán productos desinfectantes de acuerdo a las fichas de seguridad de cada producto y asegurando su eficacia.



El personal realizará las funciones de limpieza siguiendo las **condiciones de seguridad establecidas en el protocolo de evaluación**, así mismo, se realizará un registro de limpieza diario.

El personal encargado de la limpieza deberá realizar una correcta **ventilación diaria** que asegure la renovación del aire de cada zona de las instalaciones.

La **retirada de las bolsas** de las papeleras se realizará frecuentemente y con la bolsa previamente sellada.

El personal de limpieza utilizará, como mínimo, guantes y mascarilla o pantalla facial o el **equipo de protección** resultado de la evaluación de riesgos.

El personal debe desechar el material utilizado en cada jornada preferiblemente en una papelera o contenedor sin apertura manual y, tras la retirada, proceder a una **limpieza de manos** durante al menos 40 segundos.

Si el servicio de limpieza está subcontratado, se supervisará que cumple con todas las medidas preventivas y de seguridad.



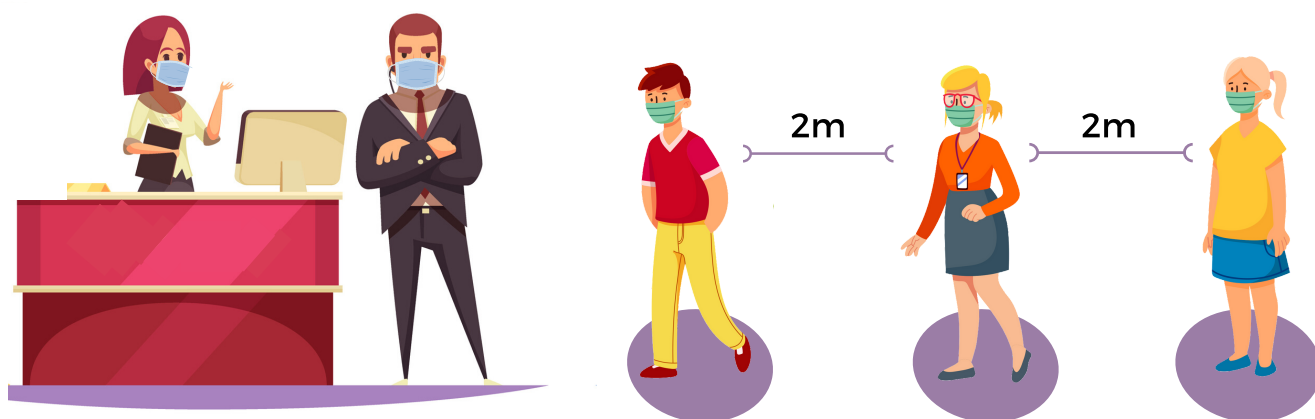
## 2. CONTROL DE ACCESOS

El local garantizará la **distancia interpersonal en el exterior** del local a la hora de organizar las **colas de acceso** utilizando, si fuera necesario, marcadores de distancia. Se establecerá, si fuera necesario, la señalización direccional de entrada y salida.

El acceso al local será escalonado de forma que puedan controlarse en todo momento los flujos de entrada y salida.

El local dispondrá de la **cartelería informativa explicativa** de las condiciones de acceso al establecimiento, **así como el cumplimiento obligatorio de medidas higiénico-sanitarias establecidas** que, en caso de no cumplimiento, implicarán la **expulsión del local**.

La **TAQUILLA** del establecimiento dispondrá de una **pantalla protectora** para garantizar la distancia interpersonal con el público o, en caso de no ser posible, el **personal de taquilla** utilizará mascarilla, pantalla facial o el equipo de protección que determine la evaluación de riesgos.



Se fomentará el sistema de cobro a través de tarjeta u medios electrónicos que eviten la utilización de papel moneda y que será desinfectado tras cada uso.

El personal dispondrá de los números de emergencias, hospitales y centros de salud cercanos.

### 3. DISPOSICIONES GENERALES SOBRE INSTALACIONES



El local ubicará distintos **puntos de descarga de geles hidroalcohólicos** en la guardarropía, las barras etc.



Los establecimientos deberán garantizar la correspondiente **renovación de los flujos de aire** alcanzando los 28m<sup>3</sup> por segundo.



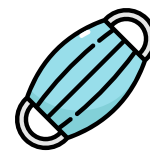
El local dispondrá, en la medida de lo posible, de  **cubos de basura con tapa y pedal para evitar el contacto.**



Las **puertas de acceso** al local, a los baños, etc, deberán **evitar, en lo posible,** la utilización de pomos y manivelas.



Se garantizará que  **todos los aseos del local,** públicos y privados, **dispongan de jabón, gel hidroalcohólico y toallas de papel** para la higiene de manos.



La utilización de **mascarillas** por parte del público será obligatoria en las zonas en las que no esté garantizada la distancia interpersonal.



Se establecerá la temperatura del local entre **23°-26°.**



El establecimiento fomentará el **pago con tarjeta,** o medios que reduzcan el contacto, en todas las áreas del local.

## 4. PROTOCOLOS POR ÁREA DE ACTIVIDAD DEL LOCAL

### 4.1. FUNCIONAMIENTO DE BARRAS Y DISPENSACIÓN DE BEBIDAS



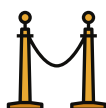
La petición de las consumiciones en barra se hará instalando **elementos de protección** que garanticen la distancia interpersonal. El personal utilizará elementos de autoprotección como **pantallas faciales, mascarillas** o los medios que determine la evaluación de riesgos y lavarse las manos frecuentemente durante el servicio.



Los vasos y demás elementos para el servicio de bebida serán **desechables** o **garantizar su desinfección a >80°**.



Los cobros de las consumiciones serán realizados, en la medida de lo posible, a través de **datáfonos y TPVs que deberán ser desinfectados** después de cada uso.



Si fuera necesario, se establecerán indicadores para asegurar la distancia mínima de seguridad entre clientes.



Se recomienda disponer de pajitas ecológicas para el público que pueda solicitarlas.





## 4.2. PERSONAL DE ADMISIÓN

El personal de admisión y de control de ambiente interno es **responsable de supervisar y controlar la correcta aplicación de las medidas preventivas**.

Este personal será responsable de la aplicación de las medidas preventivas en el interior del local, por parte del público y del **cumplimiento de la capacidad máxima del local**.

El personal de admisión y/o los controladores de ambiente interno supervisarán el correcto funcionamiento de los protocolos y la aplicación de la distancia interpersonal. El personal de admisión utilizará el **equipo de autoprotección necesario en función de los riesgos evaluados por la empresa de riesgos laborales** que asesoren la implantación de la presente guía

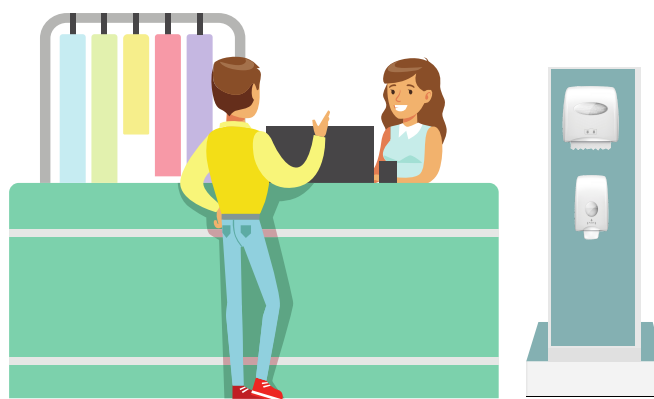


## 4.3. GUARDARROPÍA

El personal utilizará la protección individual resultado de la evaluación de riesgo.

En función de lo que pueda determinar la Administración Sanitaria, el servicio de guardarropía **protegerá cada prenda** y accesorio con fundas desechables.

El área de guardarropía dispondrá de un punto de dispensador de **gel hidroalcohólico**.



## 4.4. GESTIÓN DE LAS TERRAZAS

Durante el período de transición y hasta alcanzar la plena normalización de los establecimientos, sería **conveniente que éstos dispusieran de terrazas** al objeto de promover el acceso del público a los locales de ocio y facilitar el control de los flujos a la hora de que el público accediera a los locales.

Los locales de ocio que puedan disponer de terrazas las utilizarán siguiendo los **criterios establecidos por el Ministerio de Sanidad** en cada una de las fases de la desescalada.



Las terrazas dispondrán de un **punto de recepción del público** que regulará el acceso escalonado a las mesas y organizara la zona de espera para el público y las colas correspondientes.

Los **horarios de actividad de las terrazas** serán los establecidos en la normativa municipal correspondiente y, los locales de ocio que dispongan de las mismas, deberán contar con dobles puertas en el acceso al interior del local.

Para asegurar la distancia de seguridad así como las **medidas de prevención en las terrazas**, la organización deberá:



Establecer la forma de controlar que el cliente no haga uso del **equipamiento de la terraza sin previa desinfección**.



Mostrar cartelería **informando de las pautas de higiene** y desinfección para que puedan ser respetadas.



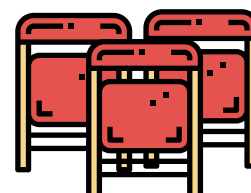
El **personal de terraza** utilizará el equipo de protección necesario para este servicio.



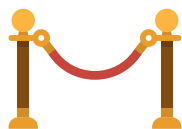
Se mantendrá la medida de distancia entre **mobiliario** que establezcan las autoridades sanitarias.



Se evitará disponer de elementos de **uso común** como servilleteros.



El mobiliario deberá ser **retirado** diariamene



Utilizar **elementos separadores** como cordones o cintas, si fuera necesario para garantizar las medidas higiénicas, así como la distancia de seguridad en las esperas.



La **dispensación de bebidas** se llevará a cabo exclusivamente por el personal del local, evitando que los clientes accedan al local.

## 4.5. GESTIÓN DE LOS RESERVADOS

La actividad y el modelo de funcionamiento de los reservados de los locales de ocio **evita las concentraciones de público** y puede ser recomendable durante la fase inicial de recuperación de la actividad. En todo caso, el funcionamiento de los reservados **garantizará el manteniendo de la distancia interpersonal**, equivalente a un metro y medio de sus ocupantes.

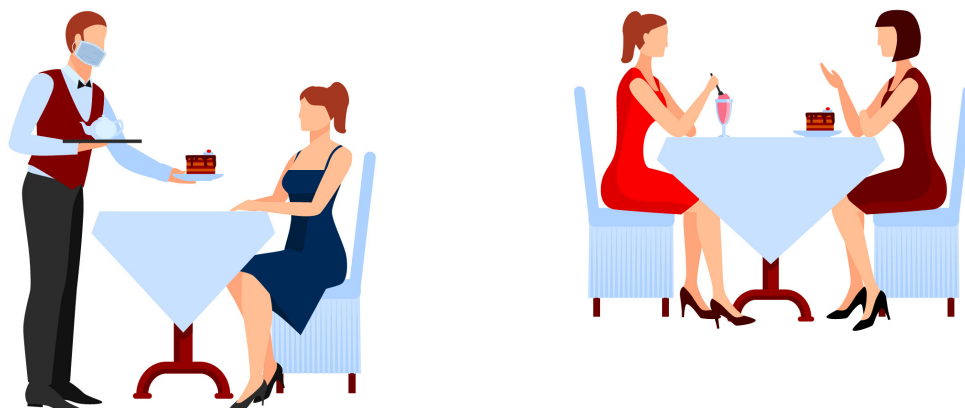
El personal responsable de la atención de los palcos y reservados utilizará el **equipo de protección** según evaluación de riesgos.

## 4.6. ORGANIZACIÓN DE EVENTOS ESPECIALES

La celebración de **eventos privados** en los establecimientos públicos, aunque suponga una convocatoria limitada de público, deberá **respetar todos los protocolos** de seguridad higiénicos sanitarios en las mismas condiciones que las sesiones habituales. El personal utilizará el equipo de protección según evaluación de riesgos.

## 4.7. SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

Los locales de ocio que dispongan de servicio de restauración deberán aplicar los protocolos higiénico-sanitarios propios de la **dispensación de alimentos**, en la línea de los que puedan establecerse en los restaurantes.



## 4.8. ESPECTÁCULOS Y ANIMACIÓN

La celebración de eventos se retomará cuando las autoridades competentes lo autoricen y deberán realizarse con la capacidad necesaria para asegurar la distancia mínima interpersonal.

El personal de animación y los artistas que puedan participar en los espectáculos, deberán **disponer de un vestuario, maquillaje y peluquería propios** que deberá utilizarse de forma individualizada y cumpliendo todas las medidas preventivas y de limpieza higiénico-sanitaria. Durante el desarrollo del espectáculo de animación o artístico, deberá garantizarse la distancia interpersonal de arreglo a la capacidad del escenario y en caso de que no sea posible, utilizarán el **equipo de protección** según evaluación de riesgos.



A lo largo de la sesión, solo podrá permanecer en la cabina el dj o una única persona y en el caso de que intervengan más djs o artistas, deberá realizarse la desinfección a la finalización de cada set.

El establecimiento facilitarán camerinos o vestuarios al personal de animación y serán utilizados siguiendo las medidas preventivas resultado de la evaluación de riesgos.

Una vez finalice el evento, se deberán desinfectar todos los elementos que se hayan utilizado tanto por el personal de animación como por el público (escenario, gradas, etc).

## 4.9. PISTA DE BAILE

El local establecerá la **capacidad máxima de la pista de baile** de acuerdo con los criterios establecidos en el Código Técnico de Edificación y respetando la distancia de seguridad entre el público.

La capacidad de la pista de baile estará **señalizada** en el perímetro de la propia zona de baile del local.

En la medida de lo posible, se señalará en el suelo la cuadrícula indicativa para poder respetar la **distancia de seguridad**.

En el caso de que no pueda garantizarse la distancia interpersonal, el público utilizará **mascarillas** en la zona de la pista de baile.



## 4.10. ASEOS

El local dispondrá de personal responsable para **controlar el flujo de entrada y salida de los aseos**, de forma que se respeten las distancias en los equipamiento sanitarios como lavabos o urinarios de caballeros.

Los aseos de clientes y personal deben contar con dispensadores de jabón, papel de secado o sistemas de secado por sensor y debe asegurarse la reposición en todo momento.

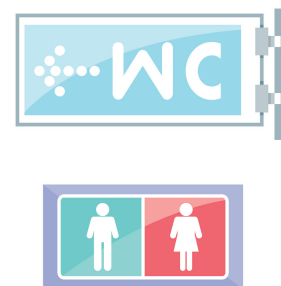
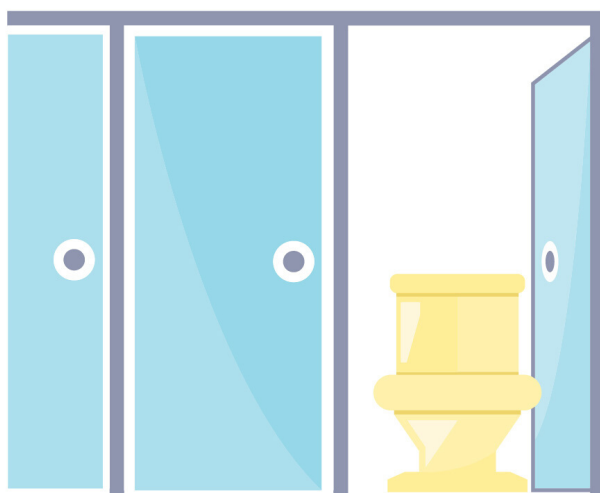


Los dispensadores, grifería, pomos, papeleras, etc deberán, en la medida de lo posible, disponer de **sensores o pedales** que eviten el contacto o **desinfectarse** frecuentemente.

En caso de disponer de extractores, deberán permanecer en funcionamiento todo el tiempo posible durante la jornada.

Los aseos deberán limpiarse al menos 6 veces durante la jornada.

Deben realizarse registros de cada una de las limpiezas.



## 5. FORMACIÓN DEL PERSONAL

El **personal del local** debe conocer el plan de prevención resultado de la evaluación de riesgos y las especificaciones concretas de su puesto de trabajo.

El **personal del local utilizará el equipo de protección** correspondiente según el resultado de la evaluación de riesgo durante su jornada de trabajo y dispondrá de los **recambios necesarios** que le permitan desechar tras cada sesión el material utilizado.

Será competencia de la dirección de la sala **garantizar que los trabajadores cuentan con la formación** suficiente para el adecuado uso de mascarillas, guantes y lavado de manos. La **formación deberá de priorizar el conocimiento de los mecanismos adecuados para la utilización y retirada de los equipos de protección** (guantes, mascarillas, gafas, etc) así como el **seguimiento y control de los protocolos** de actuación tanto del personal del local como del público.

- La **higiene de manos se hará frecuentemente con agua y jabón**. Si hay disponibilidad se pueden usar productos de base alcohólica. El lavado de manos debe realizarse durante 40 segundos.
- Se realizará **higiene de manos antes de colocarse las mascarillas y guantes, así como después** de su retirada.
- Será **especialmente importante la higiene de manos antes y después del contacto con las superficies o los equipos** potencialmente contaminados.
- Los empleados deberán evitar el saludo con contacto físico entre compañeros y clientes, incluido dar la mano.
- Los objetos personales deberán depositarse en un lugar dedicado a esta función y desinfectarse con solución hidroalcohólica o producto específico.



- La utilización de guantes no exime de realizar la **correcta higiene de manos tras su retirada**, siendo obligatorio la utilización de productos de base alcohólica sobre dichos guantes, cada vez que se haya tenido contacto con superficies contaminadas.
- En la medida de lo posible, el personal de **taquillas, barra y guardarropía** realizará cobros y reservas utilizando tablets o soportes informáticos.
- La utilización de los **vestuarios y de los cuartos de baño del personal** seguirán las pautas higiénico-sanitarias correspondientes sobre las que deberá informarse al personal.
- El personal evitará **compartir equipos de trabajo** o dispositivos. Si no hubiera alternativa, estos deberían desinfectarse antes y después de cada uso.
- Evitar el uso de una misma superficie por varios empleados, si fuera necesario, modificar los turnos horarios.
- Si el personal es el encargado de lavar la uniformidad, deberá ser guardada en bolsas cerradas y lavada a  $>60^{\circ}$  o, si no fuera posible, desinfectada.



## MATERIAL DIVULGATIVO

De cara a facilitar la utilización de esta guía y su implementación en los locales, desde España de Noche hemos diseñado toda una serie de materiales y planificado diferentes reuniones telemáticas para su divulgación.

## CARTELERÍA

La guía incluye toda una cartelería unificada para informar de los protocolos que deben cumplirse por parte del público y por parte del personal y que vamos a distribuir en toda España.



**¿TIENES ALGUNA DUDA?**

**PREGUNTA AL PERSONAL DE ADMISIÓN**



Guía práctica reducción de riesgos frente al Covid-19

ESPAÑA DE NOCHE

**CHECK-LIST REAPERTURA**

Guía práctica reducción de riesgos frente al Covid-19

1. ¿Cuál es el itinerario de implantación elegido por el local de ocio?
  - Declaración responsable
  - Auditoría
  - Cumplimiento normativa
2. ¿Ha elaborado el informe de riesgos laborales?
  - SI
  - NO
2. ¿El personal del local ha recibido la formación correspondiente?
  - SI
  - NO

<p><b>GENERAL</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ¿Se ha instalado toda la cartelería informativa?           <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> SI</li> <li><input type="checkbox"/> NO</li> </ul> </li> <li>- ¿Se ha realizado una desinfección general?           <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> SI</li> <li><input type="checkbox"/> NO</li> </ul> </li> <li>- ¿Cuenta con stock suficiente de material de autoprotección y gel hidroalcohólico?           <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> SI</li> <li><input type="checkbox"/> NO</li> </ul> </li> </ul> <p><b>GUARDARROPIA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ¿Cuenta con fundas de plástico? (Mientras sea necesario)           <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> SI</li> <li><input type="checkbox"/> NO</li> </ul> </li> </ul> <p><b>BARRA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ¿Cuenta con TPVs, gel y mampara (en caso de ser necesario) y cartelería?           <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> SI</li> <li><input type="checkbox"/> NO</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>TAQUILLA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ¿Cuenta con mampara, tpvs y cartelería informativa?           <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> SI</li> <li><input type="checkbox"/> NO</li> </ul> </li> <li>- ¿Cuenta con señalización de distancia?           <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> SI</li> <li><input type="checkbox"/> NO</li> </ul> </li> </ul> <p><b>ASEOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ¿Cuenta con gel hidroalcohólico y toallas desechables?           <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> SI</li> <li><input type="checkbox"/> NO</li> </ul> </li> <li>- ¿Cuenta con señalización de distancia?           <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> SI</li> <li><input type="checkbox"/> NO</li> </ul> </li> </ul> <p><b>RESERVADOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ¿Cuenta con cartelería y señalización de acceso?           <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> SI</li> <li><input type="checkbox"/> NO</li> </ul> </li> </ul>
--	---


ESPAÑA DE NOCHE

**GUARDARROPA**

Guía práctica reducción de riesgos frente al Covid-19

**¡RECUERDA!**

**USA GEL HIDROALCOHÓLICO ANTES Y DESPUÉS DE COLOCAR TU PRENDA EN LA FUNDA**



ESPAÑA DE NOCHE

**AQUÍ TIENES GEL DESINFECTANTE ¡ÚSALO!**

Guía práctica reducción de riesgos frente al Covid-19



ESPAÑA DE NOCHE

**RESPETA LA DISTANCIA DE SEGURIDAD**

Guía práctica reducción de riesgos frente al Covid-19

ESPAÑA DE NOCHE

## CALL CENTER

Desde España de Noche, hemos abierto un horario de contacto para resolver consultas:

**91 401 47 50**

**L-V: 10:00 a 13:30 horas**



## VIDEOCONFERENCIAS

Hemos programado una serie de videoconferencias para resolver todas las consultas.

Información de fechas en nuestra web y RRSS.



## ASOCIACIONES DE OCIO NOCTURNO PARTICIPANTES:

Asociación Provincial de Empresarios de Salas de Fiesta y Discotecas de Alicante, ASABAL

Asociación de Locales de Ocio de Alicante, ALROA.

Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Albacete.

Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería de Almería, ASHAL.

Andalucía de Noche

Asociación de Salas de Fiesta, Baile y Discotecas de Asturias.

Extremadura de Noche, SETEX.

Asociación Balear de Ocio Nocturno y Entretenimiento, ABONE.

Gremio de Empresarios de Discotecas de Barcelona y Provincia.

Federació Catalana de Locals d'Oci Nocturn, FECALON.

Asociación de Hostelería de Bizkaia/ Bizkaiko Ostalaritza Elkartea.

Federación Provincial de Empresarios de Hostelería de Burgos.

Asociación Provincial de Empresarios de Salas de Fiesta y Discotecas, HORECA CÁDIZ

Asociación Empresarial de Hostelería de Cantabria.

Asociación de Empresarios de Castellón.

Asociación Provincial de Empresarios de Hostelería y Turismo de Ciudad Real.

Galicia de Noite.

Asociación de Empresarios de Hostelería de Gipuzkoa.

Asociación de Empresarios de Ocio Nocturno de la Provincia de Huesca.

Asociación Riojana de Salas de Fiesta y Discotecas.

Asociación de Empresarios de Ocio Nocturno de la Comunidad de Madrid, NOCHE MADRID.

Asociación de Salas de Música en Directo de Madrid, LA NOCHE EN VIVO.

Noche Málaga

Federación Regional de Empresarios de Hostelería y Turismo de Murcia, HOSTEMUR.

Asociación de Empresarios de Salas de Fiesta, Baile y Discotecas de Navarra, AS.BA.NA.

Asociación de Empresarios de Hostelería de Salamanca y Provincia.

Associació Empresarial de Discoteques i Sales de Festa de Tarragona.

Federación de Ocio, Turismo, Juego, Actividades Recreativas e Industrias Afines de la Comunidad Valenciana, FOTUR.

Asociación de Empresarios de Salas de Fiesta, Baile, Discotecas y Pubs de Valencia, AEDIVA.

Asociación de Promotores de Festivales de la Comunidad Valenciana, Promfest.

Asociación de Empresarios de Salones de Boda y Convenciones de la Comunidad Valenciana, AESAVA.

Asociación de Empresarios de Pub de la Comunidad Valenciana, AEPUB.

Asociación de Productores y Dj´s de la Comunidad Valenciana, PRODJ.

Asociación Provincial de Empresarios de Salas de Fiesta, Baile y Discotecas de Zaragoza

Esta guía práctica ha sido elaborada a partir de las medidas para la reducción de riesgos higiénico-sanitarios frente al Covid-19 para el sector del ocio nocturno, elaborada por el Comité de Técnicos constituido por ICTE en colaboración con la Federación Nacional de Empresarios de Ocio y Espectáculos, España de Noche, y organizaciones sectoriales territoriales, cadenas y empresas de restauración, y consensuado con la Asociación Española de Servicios de Prevención Laboral (AESPLA), PRL Innovación, y con los sindicatos CCOO y UGT. Coordinado por la Secretaría de Estado de Turismo, las Comunidades Autónomas y la FEMP.

## CONTACTO

ESPAÑA DE NOCHE

Calle Goya 115, 5º planta, oficina 1,  
28009, Madrid.

info@espanadenoche.es

91 401 47 50



[www.espanadenoche.es](http://www.espanadenoche.es)



@espanadenoche



España de Noche

