

| CHEQUEO COVID PISCINAS SALUDABLES  |    |    |      |                             |                                      |             |
|--|----|----|------|-----------------------------|--------------------------------------|-------------|
| 1.-Gestión de la instalación acuática: En relación a la gestión económica y organizativa |    |    |      |                             |                                      |             |
| PREGUNTA   | SI | NO | N.A. | EVIDENCIA DOCUMENTAL O FOTO | OBSERVACIONES Y HALLAZGOS EVALUACIÓN | Pregunta KO |
| 1.2  |    |    |      |                             |                                      |             |
| 1.3  |    |    |      | SÍ                          |                                      | KO          |
| 1.4  |    |    |      | SÍ                          |                                      | KO          |
| 1.5  |    |    |      | SÍ                          |                                      | KO          |
| 1.6  |    |    |      |                             |                                      |             |
| 1.7  |    |    |      |                             |                                      |             |
| 1.8  |    |    |      |                             |                                      |             |
| 1.9  |    |    |      |                             |                                      |             |
| 1.10   |    |    |      |                             |                                      |             |
| 1.11   |    |    |      |                             |                                      |             |
| 1.12   |    |    |      |                             |                                      |             |
| 1.13   |    |    |      |                             |                                      |             |
| 1.14   |    |    |      |                             |                                      |             |
| 1.15   |    |    |      |                             |                                      |             |
| 1.16   |    |    |      | SÍ                          |                                      | KO          |
| 1.17   |    |    |      | SÍ                          |                                      | KO          |
| 1.18   |    |    |      |                             |                                      |             |
| 1.19   |    |    |      |                             |                                      |             |
| 1.20   |    |    |      |                             |                                      |             |
| 1.21   |    |    |      |                             |                                      |             |
| 1.22   |    |    |      |                             |                                      |             |
| 1.23   |    |    |      |                             |                                      |             |
| 1.24   |    |    |      |                             |                                      |             |
| 1.25   |    |    |      |                             |                                      |             |

| 2.-Gestión de la instalación acuática: En relación al control de accesos  |   |    |    |      |                             |               | Pregunta KO |
|---|---|----|----|------|-----------------------------|---------------|-------------|
|   | PREGUNTA  | SI | NO | N.A. | EVIDENCIA DOCUMENTAL O FOTO | OBSERVACIONES |             |
| 2.1   | ¿Se ha establecido un nuevo aforo según las medidas de la instalación y los vasos de piscinas?  |    |    |      | SÍ                          |               | KO          |
| 2.2   | ¿Se ha limitado la venta de abonos?   |    |    |      |                             |               |             |
| 2.3   | ¿Se ha priorizado el acceso de los abonados en relación con usuarios de entrada diaria?   |    |    |      |                             |               |             |
| 2.4   | ¿Se ha establecido algún sistema de control de aforo en tiempo real de la instalación?  |    |    |      |                             |               |             |
| 2.5   | ¿Se han adecuado zonas de espera acondicionadas con sombra para los usuarios que esperen la liberación de aforo?  |    |    |      |                             |               |             |
| 2.6   | Una vez establecido el aforo establecido, ¿se comprueba que el abonado no puede acceder a la instalación hasta que no salgan otros abonados?  |    |    |      |                             |               |             |
| 2.7   | Para el acceso, ¿se mantienen las distancias de seguridad (1,5 metros)?   |    |    |      | SÍ                          |               | KO          |
| 2.8   | ¿Se han colocado bandas en el suelo de recepción u otras soluciones que marquen las distancias de seguridad mínimas entre personas que esperan en el mostrador/recepción o, en el caso de recepciones pequeñas, indicaciones en la puerta de entrada de mantener esa distancia? |    |    |      | SÍ                          |               |             |
| 2.9   | ¿Se ha dotado de protección adecuada al personal de recepción?  |    |    |      | SÍ                          |               | KO          |
| 2.10  | ¿Se han eliminado, suprimido o desactivado todos los accesos de contacto?   |    |    |      |                             |               |             |
| 2.11  | ¿Se indica mediante carteles y/o personal de la instalación que por favor no se toque el dispositivo de control?  |    |    |      |                             |               |             |
| 2.12  | ¿Se desinfectan con frecuencia las posibles zonas de contacto?  |    |    |      | SÍ                          |               | KO          |
| 2.13  | ¿Se toma la temperatura a los abonados y clientes?  |    |    |      |                             |               |             |
| 2.14  | ¿Se recomienda la presentación por parte de los usuarios y empleados de un certificado o carné de inmunidad o certificado de vacunación (cuando sea factible)?  |    |    |      |                             |               |             |
| 2.15  | ¿Se recomienda a los principales grupos vulnerables que no asistan a la instalación o, si lo hicieran, que sea bajo su responsabilidad?   |    |    |      | SÍ                          |               | KO          |
| 2.16  | ¿Se han instalado bandejas desinfectantes para el calzado, así como dosificadores de hidrogel debidamente registrado como viricida?   |    |    |      |                             |               |             |
| 2.17  | ¿Se requiere a los abonados y clientes el uso de mascarilla y guantes por el centro en todo momento salvo cuando estén dentro del vaso, así como lavarse las manos con frecuencia?  |    |    |      |                             |               |             |
| 2.18  | ¿Se ha posibilitado más de una entrada a la instalación si esta la tiene?   |    |    |      |                             |               |             |
| 2.19  | ¿Se establecido un flujo de circulación de personas para que en ningún momento se mezclen los accesos de entrada y salida?  |    |    |      |                             |               |             |
| 2.20  | ¿Se ha reorganizado el aparcamiento de la instalación?  |    |    |      |                             |               |             |
| 3.-Gestión de la instalación acuática: En relación a los recursos humanos |   |    |    |      |                             |               | Pregunta KO |
|   | PREGUNTA  | SI | NO | N.A. | EVIDENCIA DOCUMENTAL O FOTO | OBSERVACIONES |             |
| 3.1   | ¿Se ha atendido a todo lo que establezcan las autoridades sanitarias en relación a las condiciones de seguridad a seguir en los puestos de trabajo?   |    |    |      | SÍ                          |               | KO          |
| 3.2   | ¿Se ha adaptado el Plan de Prevención de Riesgos a la nueva situación, en términos de recursos humanos?   |    |    |      | SÍ                          |               | KO          |
| 3.3   | ¿Se ha formado al personal en los nuevos protocolos de reapertura?  |    |    |      | SÍ                          |               | KO          |
| 3.4   | ¿Se ha realizado una vuelta paulatina a los puestos de trabajo?   |    |    |      |                             |               |             |
| 3.5   | ¿Se ha informado a los trabajadores de que en caso de tener fiebre o síntomas como tos y/o dificultad para respirar, el trabajador debe quedarse en casa, comunicarlo a la empresa y llamar al teléfono de atención a la COVID-19 de su comunidad autónoma?                     |    |    |      | SÍ                          |               | KO          |
| 3.6   | ¿Se ha establecido un ingreso al puesto de trabajo con un horario escalonado?   |    |    |      |                             |               |             |
| 3.7   | ¿Se ha proporcionado a los trabajadores la mayor protección a todos sus empleados?  |    |    |      |                             |               | KO          |
| 3.8   | ¿Se ha elaborado un protocolo de seguridad basado en las recomendaciones de las autoridades sanitarias con especificaciones para cada puesto de trabajo (socorrista, operario, recepcionista, etc.)?  |    |    |      |                             |               | KO          |
| 3.9   | ¿Los trabajadores respetan y asumen siempre los protocolos de seguridad e higiene?  |    |    |      |                             |               | KO          |
| 3.10  | ¿Se ha suministrado los equipos de protección individual adecuados a cada trabajador en función de su actividad y grado de exposición?  |    |    |      |                             |               | KO          |
| 3.11  | ¿Se limpian los uniformes y otros elementos del vestuario laboral diariamente con temperaturas superiores a los 60°C?   |    |    |      |                             |               |             |
| 3.12  | ¿Se han instalado mamparas de seguridad y carteles indicativos o señales en el suelo de la distancia segura (1,5 metros) en los puestos fijos de trabajo, como mesas o mostradores (recepción, dirección, salas de reuniones)?  |    |    |      |                             |               |             |
| 3.13  | ¿Las reuniones entre trabajadores se organizan en salas cumpliendo con las medidas de seguridad y protecciones específicas? Si no es posible, ¿se evitan reuniones en espacios cerrados y se potencia la comunicación telemática?   |    |    |      |                             |               |             |
| 3.14  | ¿Se recomienda la presentación por parte de los empleados de un certificado o carné de inmunidad o certificado de vacunación (cuando sea factible)?   |    |    |      |                             |               |             |
| 3.15  | ¿Se mantienen las distancias de seguridad entre compañeros y con los usuarios?  |    |    |      |                             |               |             |
| 3.16  | ¿Se evita, en la medida de lo posible, el uso compartido de equipos, herramientas, máquinas, vehículos, etc.?   |    |    |      |                             |               |             |
| 3.17  | ¿Se han establecido para los trabajadores pautas para el lavado de manos?   |    |    |      | SÍ                          |               |             |
| 3.18  | ¿Se desinfectan los objetos personales como gafas, móviles, etc., de forma frecuente con solución hidro-alcohólica desinfectante?   |    |    |      |                             |               |             |
| 3.19  | ¿Se facilita el trabajo al personal de limpieza al abandonar el puesto, despejando las zonas lo máximo posible?   |    |    |      |                             |               |             |

| 4.-Gestión de la instalación acuática: En relación a las actividades y servicios  |  |    |      |                             |               |    | Pregunta<br>KO |
|---|--|----|------|-----------------------------|---------------|----|----------------|
| PREGUNTA  | SI   | NO | N.A. | EVIDENCIA DOCUMENTAL O FOTO | OBSERVACIONES |    |                |
| 4.1   | ¿Se ha establecido el número máximo de usuarios dentro de un carril de nado?   |    |      |                             |               |    |                |
| 4.2   | ¿Se recomienda el uso de distintos carriles según la dirección de nado para minimizar el contacto entre bañistas?  |    |      |                             |               |    |                |
| 4.3   | En clases de actividades o ejercicios físicos dentro de la piscina (tipo aquagym y similares), ¿se mantiene una distancia de seguridad de 1,5 metros entre los participantes?  |    |      |                             | SÍ            | KO |                |
| 4.4   | ¿Se han espaciado al menos 10-15 minutos entre actividad y actividad (o clase y clase), para poder realizar la limpieza de los espacios (zona de aguas, pasillos, vestuarios)?   |    |      |                             |               |    |                |
| 4.5   | ¿Se ha considerado una vuelta progresiva de los cursos, escuelas de natación, actividades acuáticas, clases y servicios colectivos adecuándolos a la nueva situación?  |    |      |                             |               |    |                |
| 4.6   | ¿Se han diseñado las primeras clases con un nivel de intensidad adecuado para minimizar el riesgo de lesiones?   |    |      |                             |               |    |                |
| 4.7   | Para las clases de natación de los colegios, ¿se ha suprimido este tipo de actividad o se ofrecen unas horas exclusivamente reservadas para la actividad escolar?  |    |      |                             |               |    |                |
| 4.8   | Para los cursos de matronatación, ¿se limita el aforo según el tamaño del vaso para que se pueda mantener la distancia de seguridad y permitir la asistencia de solo la madre, el padre o el tutor?  |    |      |                             |               |    |                |
| 4.9   | Para los acompañantes de niños y cursillistas, tanto en agua como en vestuarios: ¿Se limita el aforo según el tamaño del vaso para que se pueda mantener la distancia de seguridad y permitir la asistencia de solo la madre, el padre o el tutor?                 |    |      |                             |               |    |                |
| 4.10  | ¿Se han diseñado clases y talleres específicos para ellos en determinadas franjas horarias y así evitar su contacto con otros usuarios para proteger a los colectivos más vulnerables (mayores, niños...)?   |    |      |                             |               |    |                |
| 4.11  | En el caso de entrenamientos de clubes deportivos federados, ¿se organizan las entradas y salidas de la instalación de manera que estos no se crucen con otros cursillistas?   |    |      |                             |               |    |                |
| 4.12  | ¿Las competiciones de natación, eventos y actividades sociales, así como cualquier otra agrupación masiva de personas, se reactivarán cuando lo indiquen las autoridades competentes?  |    |      |                             |               |    |                |
| 4.13  | ¿Se ha estudiado la posibilidad de ofrecer nuevas actividades y utilizar espacios de la instalación hasta ahora no utilizados?   |    |      |                             |               |    |                |
| 4.14  | ¿Se promueve la reserva de espacios y actividades (aquagym, por ejemplo) a través de medios telemáticos, ya sean programas de gestión, correo electrónico o por teléfono, preferentemente?   |    |      |                             |               |    |                |
| 4.15  | ¿Se aconseja a los usuarios que se duchen de forma rápida en la playa de la piscina cuando finalicen su actividad y no en los vestuarios, minimizando así el riesgo de contacto entre usuarios?  |    |      |                             |               |    |                |
| 4.16  | ¿Se aconseja a los usuarios que traigan su propio material básico (tablas, churros...)?  |    |      |                             |               |    |                |
| 5.-Gestión de la instalación acuática: En relación al marketing y la comunicación |  |    |      |                             |               |    | Pregunta<br>KO |
| PREGUNTA  | SI   | NO | N.A. | EVIDENCIA DOCUMENTAL O FOTO | OBSERVACIONES |    |                |
| 5.1   | ¿Se ha desarrollado un plan de comunicación tanto interno como externo?  |    |      |                             |               |    |                |
| 5.2   | ¿Se ha informado a los clientes de las medidas a tomar antes de la apertura y cuando la instalación ya esté abierta, potenciando la comunicación omnicanal, pudiendo llegar desde diferentes vías, y siempre manteniendo la transparencia e información constante? |    |      |                             | SÍ            | KO |                |
| 5.3   | Una vez en funcionamiento la instalación, ¿se sigue informando de las medidas tomadas a los usuarios, a aquellos que aún no han vuelto y a potenciales, incluso para visualizar testimonios de clientes reales para transmitir la seguridad de la instalación?     |    |      |                             |               |    |                |
| 5.4   | ¿Se han colocado letreros o carteles por toda la instalación y en lugares visibles para recordar a los usuarios la obligación de cumplir las medidas de higiene y protección?  |    |      |                             | SÍ            | KO |                |
| 5.5   | ¿Se tienen disponibles en todo momento los resultados de las analíticas, cumpliendo las normativas e incluso con mayor frecuencia, e informar a los usuarios en la entrada de la instalación, para su tranquilidad.  |    |      |                             | SÍ            |    |                |
| 5.6   | ¿Se han implantado mecanismos telemáticos de acceso a la información de los últimos controles realizados en la piscina?  |    |      |                             |               |    |                |
| 5.7   | ¿Se comunica la normativa y protocolos de actuación a los usuarios mediante los canales de comunicación de la instalación (redes sociales, página web, newsletter, etc.)?  |    |      |                             |               |    |                |
| 5.8   | ¿Se hace uso de las nuevas tecnologías de comunicación al usuario por la rapidez e inmediatez que suponen?   |    |      |                             |               |    |                |

| 6.-Calidad del agua, del aire y de otros elementos técnicos: Calidad del agua durante el cierre al público (antes de iniciar la temporada o sin apertura) (no aplica si la instalación está abierta) |  |    |      |                             |               |  | Pregunta<br>KO |
|--|--|----|------|-----------------------------|---------------|--|----------------|
| PREGUNTA   | SI   | NO | N.A. | EVIDENCIA DOCUMENTAL O FOTO | OBSERVACIONES |  |                |
| 6.1  | ¿Se ha establecido un plan de mantenimiento de circulación?, incluyendo:   |    |      |                             |               |  |                |
| 6.1.1  | Desconectar el sistema de calentamiento del agua de los vasos, se mantendrán los acumuladores de agua caliente vacíos y apagados.  |    |      |                             |               |  |                |
| 6.1.2  | Dejar enfriar el agua de forma natural a la temperatura ambiente.  |    |      |                             |               |  |                |
| 6.1.3  | Mantener el nivel de cloro libre residual entre 0,5-2,0 mg/L y pH entre 7,2-8,0.   |    |      |                             |               |  |                |
| 6.1.4  | Si la instalación dispone de sistema de coagulación y floculación, mantenerla hasta la eliminación de los fosfatos del sistema.  |    |      |                             |               |  |                |
| 6.1.5  | Regular el retorno de agua hacia el sistema de depuración preferentemente por fondo y rebosaderos.   |    |      |                             |               |  |                |
| 6.1.6  | Reducir la temperatura del ambiente de la piscina en línea con la temperatura del agua.  |    |      |                             |               |  |                |
| 6.1.7  | Controlar la humedad relativa con un máximo del 60%.   |    |      |                             |               |  |                |
| 6.1.8  | Bajar velocidades de filtración y tiempos de recirculación.  |    |      |                             |               |  |                |
| 6.1.9  | Reducir el sistema de bombeo.  |    |      |                             |               |  |                |
| 6.2  | Plan de mantenimiento de circulación: ¿Se miden los niveles de cloro tres veces por semana o bromo y pH?   |    |      |                             |               |  |                |
| 6.3  | Plan de mantenimiento de circulación: ¿Se comprueba visualmente el estado del agua del vaso, especialmente en formación de algas?  |    |      |                             |               |  |                |
| 6.4  | Plan de mantenimiento de circulación: ¿Se realizan semanalmente limpiezas a fondo?   |    |      |                             |               |  |                |
| 6.5  | Plan de mantenimiento de circulación: ¿Se limpian mensualmente filtros y otros mantenimientos de rutina?   |    |      |                             |               |  |                |
| 6.6  | Plan de mantenimiento de circulación: ¿Se cubren las piscinas con cobertors térmicos ligeros?  |    |      |                             |               |  |                |
| 6.7  | ¿Se realiza parada para la recirculación?  |    |      |                             |               |  |                |
| 6.8  | <p>En caso de no poder mantener la recirculación, ¿se realizan los siguientes pasos?:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se cierran los filtros y se vacían de agua.</li> <li>- Se hiperclora a 5 mg/L a pH 7,2-8,0.</li> <li>- Se desconectan los dosificadores de cloro y otros productos.</li> <li>- Se para el sistema de recirculación.</li> <li>- Se reduce la temperatura del agua y aire.</li> <li>- Se procede a vaciado si no se puede mantener el agua en recirculación.</li> </ul> |    |      |                             |               |  |                |
| 6.9  | Si no se pudiera vaciar, ¿se comprueban semanalmente los niveles de cloro y pH?  |    |      |                             |               |  |                |
| 6.10   | En caso de vaciado de la piscina: se realiza teniendo en cuenta el necesario ahorro de agua y de forma que se preserve la integridad de su estructura.   |    |      |                             |               |  |                |
| 6.11   | En caso de vaciado de la piscina, ¿se aprovecha el cierre temporal para realizar tareas de mantenimiento, limpieza y desinfección de paredes, fondos y accesorios, revisión de sistemas de filtración y desinfección y realización de reparaciones para su correcto funcionamiento?  |    |      |                             |               |  |                |
| 6.12   | Si los vasos de hidromasajes, spas y jacuzzis son igual o de más de 5m <sup>3</sup> , indicad si se palican los puntos anteriores.   |    |      |                             |               |  |                |
| 6.13   | <p>Vasos de hidromasajes, spas y jacuzzis. Si son menores de 5 m<sup>3</sup>, y por tanto vasos diseñados para ser vaciados regularmente, indicad si se siguen las siguientes indicaciones:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se aumenta el cloro libre hasta 5 ppm antes de vaciar el vaso, el depósito si lo hubiera y las tuberías asociadas.</li> <li>- Se limpian todos los paramentos y accesorios</li> <li>- Se siguen las recomendaciones habituales</li> </ul>                       |    |      |                             |               |  |                |
| 6.14   | Para la reapertura de la instalación tras el cierre, ¿se considera lo siguiente?:  |    |      |                             |               |  |                |
| 6.14.1   | Antes de volver a abrir la instalación, el agua de los vasos se calienta de forma controlada.  |    |      |                             |               |  |                |
| 6.14.2   | Se aumenta la temperatura en no más de un grado centígrado cada 4 horas para evitar el crecimiento bacteriano exponencial.   |    |      |                             |               |  |                |
| 6.14.3   | Se ajustan los valores de cloro y pH antes de su apertura.   |    |      |                             |               |  |                |
| 6.14.4   | Se limpia y desinfectarán todas las superficies de la instalación con especial atención a manivelas de puertas, taquillas y otros elementos colectivos, prestando especial atención a la rejilla y canal perimetral.   |    |      |                             |               |  |                |
| 6.14.5   | Se realiza la limpieza y desinfección de los vasos de compensación.  |    |      |                             |               |  |                |
| 6.14.6   | En el caso de haber optado por la parada de la recirculación se efectúa hipercloración antes de la puesta en marcha.   |    |      |                             |               |  |                |
| 6.14.7   | En todos los casos se efectúa el control inicial del agua de los vasos, para asegurar que la calidad del agua se ajusta a lo establecido en los anexos I y II del Real Decreto 742/2013 por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de las piscinas, y demás normativas autonómicas respectivas.   |    |      |                             |               |  | KO             |
| 6.14.8   | En caso de vasos climatizados con agitación que pueda producir aerosoles, aplicar los tratamientos descritos en el RD 865/2003. Estos se aplicarán como mínimo 15 días antes de su apertura al público. Después de la recepción de la analítica de Legionela correspondiente, se podrá efectuar la apertura del vaso.  |    |      |                             |               |  |                |

| 7.- Calidad del agua, del aire y de otros elementos técnicos: Calidad del agua al retorno del público |   |    |      |                             |               |  | Pregunta<br>KO |
|---|---|----|------|-----------------------------|---------------|--|----------------|
| PREGUNTA  | SI  | NO | N.A. | EVIDENCIA DOCUMENTAL O FOTO | OBSERVACIONES |  |                |
| 7.1   | ¿Se realiza un control inicial en aquellos vasos en los cuales el agua de aporte no proceda de la red de distribución pública?  |    |      |                             |               |  | KO             |
| 7.2   | Antes de la apertura al público, ¿se hace una hipercloración de >5 mg/L y un ajuste paramétrico del agua durante al menos un periodo de recirculación completa? y, posteriormente y antes de la entrada de los usuarios, ¿se toma una muestra de agua para que sea analizada en laboratorio?  |    |      |                             |               |  |                |
| 7.3   | ¿Se ha realizado un análisis completo del agua (con todos los parámetros que marca el RD 742/2013) antes de la apertura? ¿Se han mantenido regularmente?  |    |      |                             | Sí            |  | KO             |
| 7.4   | ¿Están a disposición de los bañistas los controles analíticos?  |    |      |                             | Sí            |  | KO             |
| 7.5   | ¿Se le da máxima prioridad a la recirculación en la lámina de agua de superficie?   |    |      |                             |               |  |                |
| 7.6   | ¿Se registra el control de aforo?   |    |      |                             | Sí            |  | KO             |
| 7.7   | ¿Se realizan mediciones horarias de desinfectante?  |    |      |                             | Sí            |  | KO             |
| 7.8   | ¿Se controla la contaminación del sistema mediante mediciones de cloro tanto a la entrada como a la salida del filtro?  |    |      |                             |               |  |                |
| 7.9   | ¿Se mantiene el sistema de cloración entre 0,5 ppm y 2,0 ppm, así como la filtración y la recirculación del agua las 24 horas?  |    |      |                             |               |  |                |
| 7.10  | ¿Se automatizan las fases de regulación del pH, desinfección y medición constante de los niveles de pH y de cloro, así como la regulación automática de estos parámetros?   |    |      |                             | Sí            |  | KO             |
| 8.- Calidad del agua, del aire y de otros elementos técnicos: Tratamiento contra la Legionela         |   |    |      |                             |               |  | Pregunta<br>KO |
| PREGUNTA  | SI  | NO | N.A. | EVIDENCIA DOCUMENTAL O FOTO | OBSERVACIONES |  |                |
| 8.1   | ¿Se cumple el RD742/2013, del RD865/2003 y la Norma UNE 100030:2017?  |    |      |                             |               |  |                |
| 9.- Calidad del agua, del aire y de otros elementos técnicos: ventilación y climatización             |   |    |      |                             |               |  | Pregunta<br>KO |
| PREGUNTA  | SI  | NO | N.A. | EVIDENCIA DOCUMENTAL O FOTO | OBSERVACIONES |  |                |
| 9.1   | En los edificios que disponen solamente de ventilación natural, ¿se maximiza el caudal de ventilación natural abriendo las correspondientes ventanas y puertas?   |    |      |                             |               |  |                |
| 9.2   | ¿La ventilación se realiza un mínimo de 2 horas antes del inicio de la actividad, y se mantiene durante toda la actividad y se alargándola un mínimo de 1 hora después del cierre de la actividad o edificio?   |    |      |                             |               |  |                |
| 9.3   | ¿Las bombas de calor deshumectadoras de las piscinas cubiertas se mantienen siempre en funcionamiento?  |    |      |                             |               |  |                |
| 9.4   | La ventilación en los aseos, ¿es ininterrumpida?  |    |      |                             |               |  |                |
| 9.5   | ¿Se trabaja al 100% con aire exterior en las unidades de tratamiento de aire?   |    |      |                             |               |  |                |
| 9.6   | ¿Se han parado temporalmente los recuperadores de calor de rueda entálpica?   |    |      |                             | Sí            |  | KO             |
| 9.7   | ¿Se comprueba que las descargas de las extracciones estén alejadas de las tomas de aire exterior de ventilación?  |    |      |                             |               |  |                |
| 9.8   | Si las condiciones térmicas lo permiten y la calidad del aire exterior es satisfactoria, ¿se puede aportar aire por ventilación natural a través de las ventanas?   |    |      |                             |               |  |                |
| 9.9   | Si no puede evitarse el uso de equipos como los fan-coils o splits, así como otras unidades de tratamiento de aire, ¿se extrema su limpieza y desinfección?   |    |      |                             |               |  |                |
| 9.10  | ¿Se mantiene una humedad relativa entre el 40 y 60% en aquellos espacios donde los equipos lo permitan?   |    |      |                             |               |  |                |
| 9.11  | Al iniciar la puesta en marcha de los equipos, ¿se han repuesto los distintos filtros de las unidades de ventilación y equipos de tratamiento del aire?   |    |      |                             | Sí            |  | KO             |
| 9.12  | ¿Se han cambiado los filtros por otros de mayor calidad de filtración?  |    |      |                             |               |  |                |
| 9.13  | ¿Se ha contrastado que las unidades tienen la calidad de los filtros que recomienda su ficha técnica (G1 a G4; M5 y M6; y de F7 a F9), y no inferiores?   |    |      |                             | Sí            |  | KO             |
| 9.14  | ¿Se reponen los filtros como mínimo mensualmente?   |    |      |                             |               |  |                |
| 9.15  | ¿Se ha realizado una limpieza y desinfección de los equipos de tratamiento de aire, según el protocolo de la norma UNE 100012?  |    |      |                             |               |  |                |
| 9.16  | En los edificios con una potencia térmica instalada superior a los 70 kW, ¿se les ha realizado una revisión de la red de conductos y de calidad ambiental?  |    |      |                             |               |  |                |
| 9.17  | ¿Se realizan todas las operaciones de mantenimiento preventivo con las periodicidades acostumbradas según fija el RITE?   |    |      |                             | Sí            |  | KO             |
| 9.18  | En aquellos espacios que puedan ser más críticos, debido a la densidad de ocupación, ¿se recomienda valorar la incorporación a las unidades de tratamiento de aire de los siguientes elementos: filtros de mayor capacidad de retención de partículas (filtros más finos, filtros de polarización activa...) y etapas de desinfección (lámparas ultravioletas, filtros de electrocatálisis...)? |    |      |                             |               |  |                |
| 9.19  | En los espacios públicos (exceptuando el recinto de los vasos de las piscinas cubiertas), ¿se mantiene, en condiciones normales, una tasa de aire exterior de 12,5 L/s persona?   |    |      |                             |               |  |                |
| 9.20  | ¿Se han instalado en los espacios climatizados principales un sistema de monitorización en continuo de la calidad del aire (con parámetros como CO2, VOC, PM10, PM2,5...)?  |    |      |                             |               |  |                |
| 9.21  | En las instalaciones públicas, ¿se ha involucrado en este proceso a los ingenieros municipales?   |    |      |                             |               |  |                |

| 10.-Higiene, limpieza y desinfección de espacios comunes                                 |  |    |      |                             |               |  | Pregunta<br>KO |
|--|--|----|------|-----------------------------|---------------|--|----------------|
| PREGUNTA   | SI   | NO | N.A. | EVIDENCIA DOCUMENTAL O FOTO | OBSERVACIONES |  |                |
| 10.1   | Los productos de limpieza y desinfección viricidas utilizados, ¿están autorizados y registrados en España que han demostrado eficacia frente al virus atendiendo a la norma UNE-EN 14476 y a dosis adecuadas?  |    |      |                             |               |  |                |
| 10.2   | ¿Se han identificado las áreas o espacios y puntos críticos en contacto con el usuario?  |    |      |                             | SÍ            |  | KO             |
| 10.3   | ¿Se asegura una ventilación adecuada con aire exterior de todos los espacios interiores?   |    |      |                             | SÍ            |  | KO             |
| 10.4   | ¿Se ha reforzado la limpieza de los filtros de aire y aumentado el nivel de ventilación de los sistemas de climatización para renovar el aire de forma más natural?  |    |      |                             |               |  |                |
| 10.5   | Durante las horas de cierre de la instalación, ¿se evita apagar la ventilación?  |    |      |                             |               |  |                |
| 10.6   | Una hora y media antes de la apertura de la instalación, ¿se pone la ventilación a máxima velocidad? Una vez abierta la instalación a socios o abonados, y pasada una hora y media, ¿se vuelve a poner la ventilación a una velocidad de confort?  |    |      |                             |               |  |                |
| 10.7   | ¿Se refuerzan las tareas de limpieza en todas las estancias, con especial incidencia en superficies (pomos, ventanas...) y aparatos de uso habitual de los empleados?  |    |      |                             |               |  |                |
| 10.8   | ¿Se dejan las puertas abiertas para evitar el contacto con sus tiradores o pomos?  |    |      |                             |               |  |                |
| 10.9   | ¿Se limpian las áreas de trabaja en cada cambio de turno?  |    |      |                             |               |  |                |
| 10.10  | ¿Se rotan y alternan, siempre que sea posible un cambio de usuarios, espacios limpios con sucios, de modo que se puedan limpiar y desinfectar los espacios sucios mientras los nuevos usuarios disfrutan de las zonas limpias?   |    |      |                             |               |  |                |
| 10.11  | ¿Se usan bayetas de distintos tipos y colores?   |    |      |                             |               |  |                |
| 10.12  | ¿Se usan cepillos de cerdas blandas no abrasivos?  |    |      |                             |               |  |                |
| 10.13  | ¿Se han acortado los ciclos de limpieza?   |    |      |                             |               |  |                |
| 10.14  | ¿Se realiza de arriba abajo la limpieza de paredes y otros elementos?  |    |      |                             |               |  |                |
| 10.15  | ¿Se desinfectan periódicamente las superficies de alto contacto?   |    |      |                             |               |  |                |
| 10.16  | ¿Se han adaptado las periodicidades de las limpiezas en función de la cantidad de usuarios y frecuencia de uso de las superficies?   |    |      |                             |               |  |                |
| 10.17  | ¿Se han establecido acciones concretas para: Recepción y control de accesos, zona de aguas, zonas técnicas, vestuarios, servicios y aseos, cafetería/bar/restaurante?  |    |      |                             |               |  |                |
| 11.-Higiene, limpieza y desinfección de espacios comunes: Recepción y control de accesos |  |    |      |                             |               |  | Pregunta<br>KO |
| PREGUNTA   | SI   | NO | N.A. | EVIDENCIA DOCUMENTAL O FOTO | OBSERVACIONES |  |                |
| 11.1   | ¿Se realiza una desinfección del espacio y del material?   |    |      |                             | SÍ            |  | KO             |
| 11.2   | ¿Se han adaptado las periodicidades de las limpiezas en función de la cantidad de usuarios y frecuencia de uso de las superficies?   |    |      |                             |               |  |                |
| 11.3   | ¿Se han instalado dosificadores de hidrogel debidamente registrado como viricida (a poder ser automáticos)?  |    |      |                             | SÍ            |  | KO             |
| 11.4   | ¿Se abren ventanas y puertas para una aireación natural?   |    |      |                             |               |  |                |
| 11.5   | ¿Se realiza una limpieza diaria de equipos de trabajo (mesas, sillas, móvil, ordenadores, teclados, ratón, teléfonos, etc.) con solución viricida (solución hidroalcohólica) y papel desechable?   |    |      |                             |               |  |                |
| 11.6   | ¿Se realiza una limpieza diaria de superficies e instalaciones mediante agua y jabón/lejía?  |    |      |                             | SÍ            |  | KO             |
| 11.7   | ¿Se friega el suelo lo suficiente mediante el uso de fregadora y, en caso de no tener, uso de cubo, fregona de microfibra y se cambia el agua muy a menudo siguiendo el procedimiento de primero dejar mojar abundantemente y, pasado un mínimo de 10 minutos, aclarar el agua? (Es aconsejable la técnica de cubo doble: un cubo con solución desinfectante y otro con agua para enjuague). |    |      |                             |               |  |                |
| 12.-Higiene, limpieza y desinfección de espacios comunes: Zonas de agua                  |  |    |      |                             |               |  | Pregunta<br>KO |
| PREGUNTA   | SI   | NO | N.A. | EVIDENCIA DOCUMENTAL O FOTO | OBSERVACIONES |  |                |
| 12.1   | ¿Se han adaptado las periodicidades de las limpiezas en función de la cantidad de usuarios y frecuencia de uso de las superficies?   |    |      |                             | SÍ            |  | KO             |
| 12.2   | ¿Se limpian y desinfectan con más frecuencia los objetos y superficies de contacto en el entorno de la piscina?  |    |      |                             |               |  |                |
| 12.3   | ¿Las duchas tienen sensores en vez de grifos?  |    |      |                             |               |  |                |
| 12.4   | ¿Se recomienda al usuario de uso de doble toalla?  |    |      |                             |               |  |                |
| 12.5   | ¿Están los colgadores o perchas para toallas y otros elementos de utilización individual separados al menos por 1 metros entre sí?   |    |      |                             |               |  |                |
| 12.6   | ¿Se han limpiado y desinfectado saunas y baños de vapor a pesar de no estar en funcionamiento?   |    |      |                             |               |  |                |
| 12.7   | ¿Se friega el suelo lo suficiente? Uso de fregadora y, en caso de no tener, uso de cubo, fregona de microfibra y cambiar el agua muy a menudo. Primero dejar mojar abundantemente y, pasado un mínimo de 10 minutos, aclarar el agua. Es aconsejable la técnica de cubo doble (un cubo con solución desinfectante y otro con agua para enjuague).  |    |      |                             |               |  |                |

| 13.-Higiene, limpieza y desinfección de espacios comunes: Zonas técnicas    |    |    |      |                             |               |  | Pregunta KO |
|---|----|----|------|-----------------------------|---------------|--|-------------|
| PREGUNTA  | SI | NO | N.A. | EVIDENCIA DOCUMENTAL O FOTO | OBSERVACIONES |  |             |
| 13.1  |    |    |      | SÍ                          |               |  | KO          |
| 13.2  |    |    |      |                             |               |  |             |
| 13.3  |    |    |      | SÍ                          |               |  | KO          |
| 13.4  |    |    |      |                             |               |  |             |
| 13.5  |    |    |      |                             |               |  |             |
| 13.6  |    |    |      |                             |               |  |             |
| 13.7  |    |    |      |                             |               |  |             |
| 13.8  |    |    |      | SÍ                          |               |  | KO          |
| 13.9  |    |    |      |                             |               |  |             |
| 13.10   |    |    |      |                             |               |  |             |
| 13.11   |    |    |      |                             |               |  |             |
| 14.-Higiene, limpieza y desinfección de espacios comunes: Vestuarios        |    |    |      |                             |               |  | Pregunta KO |
| PREGUNTA  | SI | NO | N.A. | EVIDENCIA DOCUMENTAL O FOTO | OBSERVACIONES |  |             |
| 14.1  |    |    |      | SÍ                          |               |  | KO          |
| 14.2  |    |    |      |                             |               |  |             |
| 14.3  |    |    |      |                             |               |  |             |
| 14.4  |    |    |      |                             |               |  |             |
| 14.5  |    |    |      |                             |               |  |             |
| 14.6  |    |    |      |                             |               |  |             |
| 14.7  |    |    |      |                             |               |  |             |
| 14.8  |    |    |      |                             |               |  |             |
| 14.9  |    |    |      |                             |               |  |             |
| 14.10   |    |    |      |                             |               |  |             |
| 14.11   |    |    |      |                             |               |  |             |
| 14.12   |    |    |      |                             |               |  |             |
| 14.13   |    |    |      |                             |               |  |             |
| 14.14   |    |    |      | SÍ                          |               |  | KO          |
| 14.15   |    |    |      |                             |               |  |             |
| 14.16   |    |    |      | SÍ                          |               |  | KO          |
| 14.17   |    |    |      |                             |               |  |             |
| 14.18   |    |    |      |                             |               |  |             |
| 15.-Higiene, limpieza y desinfección de espacios comunes: Servicios y aseos |    |    |      |                             |               |  | Pregunta KO |
| PREGUNTA  | SI | NO | N.A. | EVIDENCIA DOCUMENTAL O FOTO | OBSERVACIONES |  |             |
| 15.1  |    |    |      |                             |               |  |             |
| 15.2  |    |    |      |                             |               |  |             |
| 15.3  |    |    |      |                             |               |  |             |
| 15.4  |    |    |      | SÍ                          |               |  |             |
| 15.5  |    |    |      |                             |               |  |             |
| 15.6  |    |    |      | SÍ                          |               |  | KO          |
| 15.7  |    |    |      | SÍ                          |               |  | KO          |
| 15.8  |    |    |      |                             |               |  |             |

| 16.-Higiene, limpieza y desinfección de espacios comunes: Cafetería/bar/restaurante |  |    |    |      |                             |               | Pregunta<br>KO |
|---|--|----|----|------|-----------------------------|---------------|----------------|
|   | PREGUNTA   | SI | NO | N.A. | EVIDENCIA DOCUMENTAL O FOTO | OBSERVACIONES |                |
| 16.1  | ¿Se mantienen los protocolos marcados para espacios de este tipo, como el Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC)?   |    |    |      |                             |               |                |
| 16.2  | ¿Se han instalado dosificadores de hidrogel debidamente registrado como virídica (a poder ser automáticos)?  |    |    |      | SÍ                          |               | KO             |
| 16.3  | ¿Se abren ventanas y puertas para una aireación natural?   |    |    |      |                             |               |                |
| 16.4  | ¿Se cumplen las medidas de control en cocina?:<br>- Usar guantes de látex.<br>- Mascarillas auto filtrante FFP2 o FFP3.<br>- Utilizar lejía alimentaria.<br>- Usar gel desinfectante de manos.<br>- Batas de manga largas + delantal de plástico.<br>- Lavar la vajilla a una temperatura superior a 80 grados.<br>- Limpieza y desinfección de las superficies y utensilios.<br>- Tapar los alimentos con tapas o papel de plata.<br>- Lavar uniformes, delantales y demás piezas textiles en la lavadora a una alta temperatura.   |    |    |      | SÍ                          |               | KO             |
| 16.5  | ¿Se cumplen las medidas de control en sala?:<br>- Colocar desinfectante de manos accesible a clientes.<br>- No hay bebidas de autoservicio o recargas de clientes.<br>- Aumentar la separación entre mesas y reducir el número de clientes en el comedor.<br>- Servilletas y condimentos directamente al cliente en lugar de colocarlos en un área de autoservicio.<br>- Cola siempre que el personal pueda monitorear la línea para mantener distanciamiento físico de al menos 1 metro.  |    |    |      | SÍ                          |               | KO             |
| 16.6  | ¿Se cumplen las medidas de control en sala-almacén?:<br>- Existe una zona específica para el desembalaje, donde a las personas se les exige el uso de guantes y se insta al lavado de manos en esa zona.<br>- En caso de pequeños paquetes se desinfecta la caja con alcohol al 70% (con toallitas de un uso o pulverización).<br>- Introducir las mercancías en el almacén sin el embalaje/film exterior.<br>- Se dispone de un contenedor con tapa para eliminar estos embalajes exteriores.<br>- Instalar filtros de aire de alta eficiencia.   |    |    |      |                             |               |                |
| 16.7  | En los espacios solo con sillas y mesas presidido por máquinas de vending, ¿se ha reducido el mobiliario y disposición del mismo de manera que se respete la distancia mínima de seguridad?  |    |    |      |                             |               |                |
| 16.8  | En las zonas de vending, ¿se pone a disposición de los usuarios guantes y dosificadores de hidrogel debidamente registrado como virídica (a poder ser automáticos), o toallitas desinfectantes, acompañado de su respectiva comunicación (cartelería), de uso y precaución?  |    |    |      |                             |               |                |
| 16.9  | En la autogestión de los servicios de restauración, ¿se siguen estas indicaciones?:<br>- Estar informado y seguir las instrucciones de los organismos oficiales autorizados<br>- Realiza inspecciones diarias y semanales para asegurar una desinfección adecuada<br>- Establecer turnos y sólo personal imprescindible.<br>- Formar a los empleados en APPCC y contra el COVID.<br>- No permitir el acceso a toda persona no autorizada a entrar en los espacios de trabajo de los servicios de restauración.<br>- Establecer con proveedores de materias primas un protocolo de entregas.<br>- Realizar progresivamente la apertura de los servicios con menos riesgo de contagio: 1º vending; 2º cafetería; 3º restaurante; y 4º catering eventos.  |    |    |      |                             |               |                |
| 16.10   | Si los servicios de restauración se explotan mediante concesión, ¿se siguen estas indicaciones?:<br>- Están determinadas las responsabilidades operativas entre la empresa y la concesión con respecto a los servicios de restauración y los protocolos sanitarios.<br>- Se solicita a los proveedores los certificados y protocolos sanitarios y operativos al respecto de la COVID-19.<br>- Revise y actualice su contrato y seguro de responsabilidad con su proveedor respecto a consecuencias de la COVID-19.<br>- Contrate profesionales, consultorías o empresas para la auditoría de los servicios tanto en calidad como operativo.<br>- Solicitar un perfil invitado a los sistemas de gestión de su proveedor para conocer la evolución del servicio en aspectos como facturación, personal, logística, etc. |    |    |      |                             |               |                |
| 16.11   | Hacia los clientes de los servicios de restauración:   |    |    |      |                             |               |                |
| 16.11.1   | ¿Se han establecido los medios de comunicación para informar a sus clientes sobre sus medidas respecto al COVID-19: web y aplicaciones informáticas; boletines, infografías y cartelería; y registros de APPCC sobre desinfección de los diferentes espacios, mobiliario y maquinaria?   |    |    |      |                             |               |                |
| 16.11.2   | ¿Se exponen a la vista las certificaciones de calidad y de sus proveedores?  |    |    |      |                             |               |                |
| 16.11.3   | ¿Se han establecido sistemas de pagos alternativos?  |    |    |      |                             |               |                |
| 16.11.4   | ¿Se han implantado nuevos sistemas de uso en bufets, catering, autoservicio y demás prestación donde el cliente interactúe?  |    |    |      |                             |               |                |
| 16.11.5   | ¿Se ha establecido un número limitado de clientes en sus espacios para asegurarse que haya suficiente espacio entre ellos tanto durante el servicio como en acciones como hacer cola?  |    |    |      |                             |               |                |
| 16.11.6   | ¿Se han tenido en cuenta, en el diseño de los menús, las preocupaciones de los clientes o a la escasez de artículos?   |    |    |      |                             |               |                |
| 16.11.7   | ¿Se tienen planes que permitan adaptar el tipo o gestión de sus servicios, con pensamiento lateral como 'comida a domicilio' o delivery?   |    |    |      |                             |               |                |



| 17.-Higiene, limpieza y desinfección de espacios comunes: Otros |   |    |      |                             |               |  | Pregunta<br>KO |
|---|---|----|------|-----------------------------|---------------|--|----------------|
| PREGUNTA  | SI  | NO | N.A. | EVIDENCIA DOCUMENTAL O FOTO | OBSERVACIONES |  |                |
| 17.1  | ¿Se han dejado fuera de servicio las taquillas de los pasillos para evitar aglomeraciones y cuellos de botella en zonas de paso, así como las fuentes de agua?  |    |      |                             |               |  |                |
| 17.2  | En la enfermería, ¿se utiliza papel y fundas desechables de un solo uso para las camillas?  |    |      |                             |               |  |                |
| 17.3  | ¿Se han precintado fuentes de agua y promovido el uso individual de botellas de agua?   |    |      |                             |               |  |                |
| 17.4  | Solárium: ¿se han delimitado con marcas la circulación de esta zona para entrar y salir con seguridad, así como el espacio en el suelo donde poner las toallas, siempre cumpliendo las especificaciones de distancia mínima decretadas?   |    |      |                             |               |  |                |
| 17.5  | En piscinas al aire libre, ¿se ha prohibido el uso de tumbonas o hamacas para evitar posibles contagios?, o bien se han separado un mínimo de 1,5 metros siempre y cuando se garantice que su uso no es compartido y que al final del día el personal de la instalación procede a su adecuada desinfección? |    |      |                             |               |  |                |
| 17.6  | En piscinas al aire libre que disponen de zonas habilitadas para pícnic, ¿se han extremado las medidas de higiene y las distancias de seguridad?  |    |      |                             |               |  |                |
| 18.-Consejos para usuarios y acompañantes                       |   |    |      |                             |               |  | Pregunta<br>KO |
| PREGUNTA  | SI  | NO | N.A. | EVIDENCIA DOCUMENTAL O FOTO | OBSERVACIONES |  |                |
| 18.1  | Antes de llegar a la instalación:   |    |      |                             |               |  |                |
| 18.1.1  | ¿Se han comunicado las normas, medidas de obligado cumplimiento y el procedimiento a seguir en la instalación como prevención vía web, mail, SMS, WhatsApp, redes sociales o llamada telefónica?  |    |      |                             |               |  |                |
| 18.1.2  | ¿Se ha recomendado a los principales grupos vulnerables que no asistan a la instalación, o si lo hicieran, que sea bajo su responsabilidad?   |    |      |                             | SÍ            |  | KO             |
| 18.1.3  | ¿En el caso de que asistan, se identifican a través de los registros en bases de datos?   |    |      |                             |               |  |                |
| 18.2  | Al llegar a la instalación:   |    |      |                             |               |  |                |
| 18.2.1  | ¿Se registra la de temperatura de usuarios y acompañantes (por cámara térmica o termómetro láser)?  |    |      |                             |               |  |                |
| 18.2.2  | ¿Existen bandejas desinfectantes de calzado?  |    |      |                             |               |  |                |
| 18.2.3  | ¿Existen dosificadores de hidrogel de manos?  |    |      |                             | SÍ            |  | KO             |
| 18.3  | En el interior de la instalación:   |    |      |                             |               |  |                |
| 18.3.1  | ¿Se mantienen las medidas de distanciamiento seguras mencionadas entre usuarios y entre usuarios y personal?  |    |      |                             | SÍ            |  | KO             |
| 18.3.2  | ¿Se diferencian zonas de pies sucios y pies limpios?  |    |      |                             | SÍ            |  | KO             |
| 18.4  | En el interior de la piscina:   |    |      |                             |               |  |                |
| 18.4.1  | ¿Es obligatorio ducharse antes y después de utilizar la piscina?  |    |      |                             | SÍ            |  | KO             |
| 18.4.2  | ¿Se desinfectan las manos antes y después de tocar cualquier elemento del entorno de la piscina, como escaleras, barandillas, etc.?   |    |      |                             |               |  |                |
| 18.4.3  | ¿Se mantienen las prácticas de distanciamiento social en vasos, duchas y playas (mínimo 1 metro dentro del vaso, 2 en el resto)?  |    |      |                             |               |  |                |
| 18.4.4  | ¿Se recomienda la utilización de gafas?   |    |      |                             |               |  |                |
| 18.4.5  | ¿Se recomienda el lavado y desinfección de bañadores y cualquier accesorio de baño empleado?  |    |      |                             |               |  |                |
| 18.4.6  | ¿Se aconseja ducharse en casa?  |    |      |                             |               |  |                |
| 18.4.7  | Según el tipo de piscina, ¿se delimita la zona de pies descalzos a un mínimo de 1,5 metros del perímetro la lámina de agua, teniendo dicha zona la exclusividad y criterios de desinfección estrictos para ofrecer un seguro acceso al agua?  |    |      |                             |               |  |                |