

Orden SND/399/2020, de 9 de mayo, para la flexibilización de determinadas restricciones de ámbito nacional, establecidas tras la declaración del estado de alarma en aplicación de la fase 1 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad.

Información Hostelería y Restauración

Artículo 15. Reapertura de las terrazas al aire libre de los establecimientos de hostelería y restauración.

1. Reapertura al público de las **terrazas al aire libre de los establecimientos de hostelería y restauración limitándose al 50% de las mesas permitidas en el año inmediatamente anterior en base a la correspondiente licencia municipal**. En todo caso, deberá asegurarse que se mantiene la debida **distancia física de al menos dos metros** entre las mesas o, en su caso, agrupaciones de mesas.

A los efectos de la presente orden se considerarán terrazas al aire libre todo espacio no cubierto o todo espacio que estando cubierto esté rodeado lateralmente por un máximo de dos paredes, muros o paramentos.

2. En el caso de que el establecimiento de hostelería y restauración obtuviera el permiso del Ayuntamiento para incrementar la superficie destinada a la terraza al aire libre, se podrán incrementar el número de mesas previsto en el apartado anterior, respetando, en todo caso, la proporción del cincuenta por ciento entre mesas y superficie disponible y llevando a cabo un incremento proporcional del espacio peatonal en el mismo tramo de la vía pública en el que se ubique la terraza.

3. **Ocupación máxima será de diez personas por mesa o agrupación de mesas**. La mesa o agrupación de mesas que se utilicen para este fin, deberán ser acordes al número de personas, permitiendo que se respeten la distancia mínima de seguridad interpersonal.

Artículo 16. Medidas de higiene y/o prevención en la prestación del servicio en terrazas.

a) **Limpieza y desinfección** del equipamiento de la terraza, en particular mesas, sillas, así como cualquier otra superficie de contacto, entre un cliente y otro.

b) Se priorizará la **utilización de mantelerías de un solo uso**. En el caso de que esto no fuera posible, debe evitarse el uso de la misma mantelería o salvamanteles con distintos clientes, optando por materiales y soluciones que faciliten su cambio entre servicios y su lavado mecánico en ciclos de lavado entre 60 y 90 grados centígrados.

c) Se deberá **poner a disposición del público dispensadores de geles hidroalcohólicos o desinfectantes** con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad, en todo caso en la entrada del establecimiento o local, que deberán estar siempre en condiciones de uso.

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

e) **Los elementos auxiliares del servicio**, como la vajilla, cristalería, cubertería o mantelería, entre otros, **se almacenarán en recintos cerrados** y, si esto no fuera posible, lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores.

f) **Se eliminarán productos de autoservicio** como servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, y otros utensilios similares, priorizando monodosis desechables o su servicio en otros formatos bajo petición del cliente.

g) **Información uso de aseos:** su ocupación máxima será de una persona, salvo en aquellos supuestos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso también se permitirá la utilización por su acompañante. Deberá procederse a la limpieza y desinfección de los referidos aseos, como mínimo, seis veces al día.

IMPORTANTE

En el caso de querer hacer algún cambio operativo o en vuestras plantillas, rogamos contacten con nuestras Asesoras.

Se escucha mucha información no contrastada en los medios, le rogamos que solo tengan en cuenta la información oficial.

Todo lo que les hacemos llegar está contrastado y verificado con la normativa vigente a la fecha de envío.

¡Preparados que ARRANCAMOS en breve!

#yaquedamenos