



SOLICITUD DE LICENCIA DE TERRAZAS A LA CALZADA

Fases 1, 2 y 3 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad, aprobado por el Consejo de Ministros en fecha 28 de abril de 2020.

De acuerdo con el bando del alcalde de fecha 20 de mayo de 2020.

DEBERÁ ASEGURARSE QUE SE MANTIENE LA DÉBIDA DISTANCIA FÍSICA DE AL MENOS 2 METROS ENTRE LAS MESAS O, EN SU CASO, AGRUPACIONES DE MESAS. Y, TAMBIÉN, DEBERÁ GARANTIZARSE LA DISTANCIA MÍNIMA DE SEGURIDAD ENTRE LAS PERSONAS.

Datos de la persona solicitante

Nombre y apellidos			
Domicilio	Nº	Piso	Puerta
Municipio	CP		
DNI/Tarjeta/Pasaporte	Teléfono fijo i móvil Correo electrónico		
En calidad de (administrador/a, titular ...)			

Datos del/a titular de la actividad

Nombre y apellidos o razón social	DNI/NIF
Domicilio de notificaciones	
Municipio	CP

Datos del local con licencia de apertura de actividad vigente

Emplazamiento	Nº	Local	Puerta
---------------	----	-------	--------

Duración de la ocupación de la vía pública

Fases 1, 2 y 3 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad.

Datos de la terraza:

Número de módulos totales que solicito: ____ básico [1,80 X 1,80 equivalente a 3,24m² (1 mesa / 4 sillas)]

____ reducido [1,80 x 0,9 (1 mesa / 2 sillas)]

Superficie que solicito: _____ m²

Relación de documentos que se adjuntan

Solicitud rellena debidamente.
Plano por duplicado, perfectamente delineado a escala 1/200, formato DIN A4, de situación de la instalación, con indicación de la superficie a ocupar, en módulos básicos de 1 mesa y 4 sillas (1,80 x 1,80 m), o módulos reducidos de 1 mesa y 2 sillas (1,80 x 0,9 m), así como elementos adicionales: jardineras, estufas, etc., en caso que la instalación disponga de ellos. También se grafiará el mobiliario urbano, arbolado existente y cualquier tipo de particularidad urbanística próxima al ámbito de afectación de la terraza.

Declaro que el número de lavabos y cabinas de WC del local son suficientes per a responder del aforo de las terrazas.



A causa de la vigència del estado de alarma de acuerdo con el Real Decreto 463/2020, **la tasa preceptiva será liquidada de oficio, no será necesario recoger el adhesivo identificativo y no será necesario señalar el perímetro de la superficie ampliada autorizada.** En caso de producirse cambio de titularidad o de características de la terraza, se tendrá que comunicar al Ayuntamiento y hacer el trámite como una nueva licencia.

Fecha ____/____/____	Firma del/la solicitante
-----------------------------	--------------------------

Nota:

1. El módulo básico es de 1,80 X 1,80, equivalente a 3,24 m² (1 mesa/4 sillas) y el módulo reducido es de 1,80 x 0,90 (1 mesa/2 sillas). El perímetro de la superficie autorizada tiene que señalizarse en la acera con pintura blanca con tramos de 10 cm de largo y 5cm de ancho únicamente en las escuadras. En ningún caso se autorizará la ocupación de la vía pública en aceras de menos de 3,00 metros de ancho, cuando la terraza esté formada por módulos básicos, y de menos de 2,40 metros de ancho, cuando la formen módulos reducidos, y siempre que el espacio libre mínimo de paso de la acera, medido des de la terraza, sea inferior a 1,50 metros de ancho. Las acciones y omisiones que contravengan la licencia otorgada serán motivo de sanción, y no se concederá licencia en los años posteriores cuando se hayan cometido dos infracciones graves el año anterior

Condiciones para la apertura de terrazas de los establecimientos de hostelería y restauración en la calzada

1. Duración. La licencia será de carácter temporal y finalizará con el final de la fase 3.
2. Ubicación. La licencia comprenderá una superficie de hasta 10 metros de longitud como máximo, con un máximo de 25 metros cuadrados, y estará ubicada en aquella porción de la vía pública destinada, de forma permanente o alternativa, a plazas de aparcamiento. La ubicación deberá cubrir, al menos parcialmente, la proyección en la fachada del establecimiento como mínimo en un 20% de esta longitud y no podrá afectar a ninguno de los elementos urbanos, respetando al mismo tiempo el equilibrio con otros usos.
3. Terraza. La Licencia comprenderá una limitación del 50% de las mesas que podrían permitirse sobre la base de una licencia municipal de terrazas en aplicación de la Ordenanza municipal que regula las autorizaciones y usos de terrazas en la vía pública.
4. Seguridad. Será necesario colocar un elemento de separación (jardinera con vegetación) entre las terrazas y las plazas de aparcamiento y la carretera donde circula el vehículo que garantice la seguridad de los usuarios de las terrazas, de la cual serán responsables.

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

En la prestación del servicio en las terrazas de los establecimientos de hostelería y restauración deberán llevarse a cabo las siguientes medidas de higiene y/o prevención:

- 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.
- c) Se deberá poner a disposición del público dispensadores de geles hidroalcohólicos 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 fomentará el pago con tarjeta u otros medios que no supongan contacto físico entre dispositivos, evitando, en la medida de lo posible, el uso de dinero en efectivo. Se limpiará y desinfectará el datáfono tras cada uso, así como el TPV si el empleado que lo utiliza no es siempre el mismo.
- e) Se evitará el uso de cartas de uso común, optando por el uso de dispositivos electrónicos propios, pizarras, carteles u otros medios similares.
- f) 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.
- g) 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.
- h) La ocupación máxima de los aseos por los clientes 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.

Medidas de higiene y/o de prevención para el personal trabajador.

1. El titular de la actividad económica que se realice en la terraza del establecimiento o local deberá cumplir, en todo caso, con las obligaciones de prevención de riesgos establecidas en la legislación vigente, tanto con carácter general como de manera específica para prevenir el contagio del COVID19. En este sentido, se asegurará de que todos los trabajadores cuenten con equipos de protección individual adecuados al nivel de riesgo, y de que tengan permanentemente a su disposición en el lugar de trabajo geles



hidroalcohòlics con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad para la limpieza de manos, o cuando esto no sea posible, agua y jabón. El uso de mascarillas será obligatorio cuando no pueda garantizarse la distancia de seguridad interpersonal de aproximadamente dos metros entre el trabajador y el cliente o entre los propios trabajadores. Todo el personal deberá estar formado e informado sobre el correcto uso de los citados equipos de protección. Lo anterior será también aplicable a todos los trabajadores de terceras empresas que presten servicios en el local o establecimiento, ya sea con carácter habitual o de forma puntual.

2. La disposición de los puestos de trabajo, la organización de los turnos y el resto de condiciones de trabajo presentes en el centro se modificarán, en la medida necesaria, para garantizar la posibilidad de mantener la distancia de seguridad interpersonal mínima de dos metros entre los trabajadores, siendo esta responsabilidad del titular de la actividad económica o de la persona en quien este delegue.

3. Se habilitará un espacio para que el trabajador pueda cambiarse de ropa y calzado al llegar al centro de trabajo y al finalizar su turno antes de salir de la instalación. Este espacio debe contar con taquillas o, al menos, facilitar un porta-trajes o similar en el que los empleados dejen su ropa y objetos personales.

4. Asimismo, las medidas de distancia previstas en esta orden deberán cumplirse, en su caso, en los vestuarios, taquillas y aseos de los trabajadores, así como en las áreas de descanso, comedores, cocinas y cualquier otra zona de uso común.

5. Si un trabajador empezara a tener síntomas compatibles con la enfermedad, se contactará de inmediato con el teléfono habilitado para ello por la comunidad autónoma o centro de salud correspondiente. El trabajador deberá abandonar su puesto de trabajo hasta que su situación médica sea valorada por un profesional sanitario.