



TERRASSES RESTAURACIÓ FASE 1

Resum normativa

Espai habilitat per comandes.per emportar
Ús del 50% de les taules
Distància entre taules de 2 m
Màxim nombre de persones per taula o agrupació de taules: 10 pax
Desinfecció de les taules entre client i client
Ús d'estovalles d'un sol ús
Hidrogel a disposició del client
Prioritzar pagament amb targeta
No ús de la carta/menú
No ús de material autoservei tipus cetrilleres
Ús del lavabo per a 1 sola persona
Desinfecció dels lavabos 6 cops al dia

Normativa

BOE-A-2020-4911 . 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.

Capítulo IV. Condiciones para la reapertura al público de terrazas de los establecimientos de hostelería y restauración

Artículo 15. *Reapertura de las terrazas al aire libre de los establecimientos de hostelería y restauración.1.*

1. Podrá procederse a la reapertura al público de las terrazas al aire libre de los establecimientos de hostelería y restauración limitándose **al cincuenta por ciento 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. La 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.*

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 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) El uso de los aseos por los clientes se ajustará a lo previsto en el artículo 6.5.

Artículo 6. *Medidas de higiene exigibles a las actividades previstas en esta orden.*

5. Cuando de acuerdo con lo previsto en esta orden **el uso de los aseos** esté permitido por clientes, visitantes o usuarios, **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**.