

Condiciones para la reapertura de terrazas de los establecimientos de hostelería y restauración



**Ayuntamiento de
Torremocha**

- Se autoriza la reapertura al público de las terrazas de los establecimientos de hostelería y restauración limitándose al **cincuenta por ciento de las mesas**
- Se autorizan las **reuniones** en las terrazas de los establecimientos de hostelería y restauración de hasta un **máximo 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.

Fuente: BOE Orden SND/399/2020, de 9 de mayo.

Condiciones para la reapertura de terrazas de los establecimientos de hostelería y restauración



**Ayuntamiento de
Torremocha**

- Las actividades de hostelería y restauración podrán realizarse **mediante servicios de entrega a domicilio** y mediante la recogida de pedidos por los clientes, quedando prohibido el consumo en el interior de los establecimientos.
- En los servicios de entrega a domicilio podrá establecerse un sistema de reparto preferente para personas mayores de 65 años, personas dependientes u otros colectivos más vulnerables a la infección por COVID-19.
- En los servicios de recogida en el establecimiento, el cliente deberá realizar el pedido por teléfono o en línea y el establecimiento fijará un horario de recogida del mismo, evitando aglomeraciones en las inmediaciones del establecimiento.
- el establecimiento **deberá contar con un espacio habilitado y señalizado para la recogida de los pedidos** donde se realizará el intercambio y pago. En todo caso, deberá garantizarse la debida separación física, con marcas en el suelo o mediante el uso de balizas, cartelería o señalización, cuando esto no sea posible, con la instalación de mostradores o mamparas.

Fuente: BOE Orden SND/399/2020, de 9 de mayo.

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



**Ayuntamiento de
Torremocha**

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**:

- Limpieza y **desinfección del equipamiento de la terraza**, en particular mesas, sillas, así como cualquier otra superficie de contacto, entre un cliente y otro
- 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.
- 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.
- A la salida del establecimiento: **papeleras con tapa de accionamiento no manual**, dotadas con una bolsa de basura.
- 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

Fuente: BOE Orden SND/399/2020, de 9 de mayo.

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



**Ayuntamiento de
Torremocha**

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

Fuente:BOE Orden SND/399/2020, de 9 de mayo.

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

- Todos los trabajadores deberán **contar con equipos de protección individual adecuados al nivel de riesgo**, y deberán tener permanentemente a su disposición en el lugar de trabajo geles hidroalcohólicos 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
- 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
- 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..

