



## Ayuntamiento de El Cerro de Andévalo

### NOTA INFORMATIVA

#### **FASE 1 DEL PLAN DE TRANSICIÓN: Condiciones para la reapertura al público de terrazas de los establecimientos de hostelería y restauración.**

Desde este Ayuntamiento, en su labor de información, control y supervisión de las medidas dispuestas para la flexibilización de determinadas restricciones establecidas por el estado de alarma, en aplicación a la fase 1 del Plan para la transición hacia la normalidad, y con efectos desde las 00:00 horas del día 11 de mayo de 2020, tiene a bien trasladaros un compendio de las principales condiciones acordadas por el Ministerio de Sanidad mediante la **Orden SND/399/2020, de 9 de mayo (BOE núm. 130, de fecha 09/05/2020)**, en relación con vuestro sector de actividad, hostelería y restauración:

#### **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. *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.*





## Ayuntamiento de El Cerro de Andévalo

---

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, que dice "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".

De igual modo, se recuerda que la propia Orden, en su Sección 2ª, artículos 3, 4, 5 y 6, establece las medidas de higiene y prevención para el personal trabajador y de las actividades previstas en la orden referida, destacándose las siguientes anotaciones:

- Sin perjuicio del cumplimiento de la normativa de prevención de riesgos laborales y de la normativa laboral, el titular de la actividad económica deberá adoptar las medidas necesarias para cumplir las medidas de higiene y/o prevención para el personal trabajador de los sectores de actividad establecidos en esta orden.

- En este sentido, se asegurará que todos los trabajadores tengan permanentemente a su disposición en el lugar de trabajo geles hidroalcohólicos o desinfectantes 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. Asimismo, cuando no pueda garantizarse la distancia de seguridad interpersonal de aproximadamente dos metros, se asegurará que los trabajadores dispongan de equipos de protección adecuados al nivel de riesgo. En este caso, todo el personal deberá estar formado e informado sobre el correcto uso de los citados equipos de protección.

- 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 titular de la actividad económica deberá asegurar que se adoptan las medidas de limpieza y desinfección adecuadas a las características e intensidad de uso de los centros, entidades, locales y establecimientos previstos en esta orden.

- En las tareas de limpieza se prestará especial atención a las zonas de uso común y a las superficies de contacto más frecuentes como pomos de puertas, mesas, muebles, pasamanos, suelos, teléfonos, perchas, y otros elementos de similares características, conforme a las siguientes pautas.

- Se utilizarán desinfectantes como diluciones de lejía (1:50) recién preparada o cualquiera de los desinfectantes con actividad virucida que se encuentran en el mercad y que han sido autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad.

- Tras cada limpieza, los materiales empleados y los equipos de protección utilizados se desecharán de forma segura, procediéndose posteriormente al lavado de manos.

---

## Ayuntamiento de El Cerro de Andévalo





## Ayuntamiento de El Cerro de Andévalo

---

- En el caso de que se empleen uniformes o ropa de trabajo, se procederá al lavado y desinfección diaria de los mismos, debiendo lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado entre 60 y 90 grados centígrados.
- Se deben realizar tareas de ventilación periódica en las instalaciones y, como mínimo, de forma diaria y por espacio de cinco minutos.
- Cuando de acuerdo con lo previsto en la 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.
- 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.
- Se deberá disponer de papeleras, a ser posible con tapa y pedal, en los que poder depositar pañuelos y cualquier otro material desechable. Dichas papeleras deberán ser limpiadas de forma frecuente, y al menos una vez al día.

### HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN (Síntesis)

- Podrá procederse a la reapertura al público de las terrazas al aire libre de los establecimientos de hostelería y restauración limitándose al 50% de las mesas.
- La ocupación máxima será de 10 personas por mesa o agrupación de mesas.
- Se deberá proceder a la 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 y se deberá poner a disposición del público dispensadores de geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad virucida.
- Se fomentará el pago con tarjeta y se evitará el uso de cartas de menú de uso común.
- En el caso de servicios que no permitan el mantenimiento de la distancia de seguridad interpersonal, los trabajadores deberán utilizar el equipo de protección adecuado al nivel de riesgo que asegure tanto su protección como la del cliente.
- Limpieza y desinfección de las instalaciones con especial atención a las superficies de contacto más frecuentes como pomos de puertas, mostradores, muebles, pasamanos, máquinas dispensadoras, suelos...
- Se pondrá a disposición de los clientes dispensadores de geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad virucida.
- Se procederá al lavado y desinfección diaria de los uniformes y ropa de trabajo.
- La distancia entre vendedor y cliente será de al menos un metro cuando se cuente con elementos de protección o barrera, o de dos metros sin estos elementos.

Es lo que se os comunica para vuestro conocimiento y a los efectos consiguientes, indicándoos que los servicios de este Ayuntamiento se encuentran disponibles para cuantas dudas o sugerencias se tengan al respecto.

### DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE

