

CONDICIONES DE REAPERTURA DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

España ha iniciado un proceso de reducción gradual de las medidas extraordinarias de restricción de la movilidad y del contacto social establecidas mediante el citado Real Decreto 463/2020, de 14 de marzo. El Plan para la transición hacia una nueva normalidad se articula en cuatro fases, de cero a tres, mediante un proceso gradual y adaptable a los cambios requeridos por la evolución de los datos epidemiológicos y del impacto de las medidas adoptadas.

La Orden del Ministerio de Sanidad 386/2020, de 3 de mayo, vigente desde las 00:00 h del 4 de mayo, reabre al público las terrazas de establecimientos de hostelería y restauración y regula las medidas de higiene y prevención a adoptar en los términos que ahora veremos.

EN LOCAL

- Pueden volver a abrir aquellos establecimientos que tengan menos de 400 metros cuadrados pero no se podrá consumir en el interior del establecimiento, únicamente en la terraza.
- No obstante, se permite tanto la entrega a domicilio como la recogida de pedidos en el local siempre que se reduzca el aforo en un 30%, se garantice una recogida escalonada en la que se dé preferencia a los mayores de 65 años, se respete una distancia mínima de seguridad de dos metros entre cada cliente, que deberá estar señalizada, y éste permanezca en el interior del local el tiempo indispensable para recoger el pedido. A tal efecto,

se expondrá al público el aforo máximo del local y se establecerá un sistema de recuento y control del aforo, que incluirá a los propios trabajadores, y que no podrá ser superado en ningún momento.

- En la entrada de los locales deben ponerse a disposición del público, siempre en condiciones de uso, dispensadores de geles hidroalcohólicos con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad. Se dispondrá, asimismo, de papeleras, a ser posible con tapa y pedal en los que poder depositar pañuelos y otro material desechable, que habrán de ser limpiadas de forma frecuente al menos una vez al día.
- Deberá realizarse una limpieza y desinfección de las instalaciones al menos dos veces al día, siendo una de ellas al final de la jornada, empleando desinfectantes comunes y desechar los materiales empleados y los equipos de protección individual utilizados. La pausa para limpieza en horario de apertura debe comunicarse al consumidor mediante cartelería o megafonía. También se realizará limpieza y desinfección de puestos de trabajo con cada cambio de turno, así como de la ropa o uniformes de trabajo empleados.
- No podrán incorporarse al trabajo aquellos trabajadores que se encuentren en aislamiento domiciliario por tener diagnóstico o presentar síntomas de COVID-19 o haber tenido contacto con alguien en esta situación. Además de las

Circular Informativa

4 Mayo 2020

Página 2/2

medidas de prevención de riesgos laborales generales, deberán adoptarse las dirigidas a la prevención del contagio del COVID-19, velando porque los trabajadores guarden entre sí y con los clientes la distancia mínima de seguridad de dos metros y empleando los oportunos equipos de protección individual cuando ello no sea posible.

- 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

EN TERRAZA

• Se permite que los establecimientos de hostelería y restauración reabran al público sus terrazas hasta el límite del 50% limitándose al cincuenta por ciento de las mesas permitidas en el año inmediatamente anterior en base a la correspondiente licencia municipal. No obstante, se permite que los Ayuntamientos puedan incrementar la superficie autorizada destinada a la terraza respetando este límite y siempre que se incremente proporcionalmente el espacio peatonal en el mismo tramo de la vía pública en el que se ubique la terraza.

• En cada mesa o agrupación de mesas podrán reunirse hasta diez personas, siempre que se guarde la distancia mínima de seguridad interpersonal.

• Mesas y sillas deberán ser objeto de limpieza y desinfección tras su uso por cada cliente, procurando emplear manteles de un solo uso y evitando el uso de cartas sustituyéndolas por pizarras o paneles.

- 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 desecharables o su servicio en otros formatos bajo petición del cliente.

- 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 datafono tras cada uso, así como el TPV si el empleado que lo utiliza no es siempre el mismo.

- 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.

Desde HispaColex Bufete Jurídico nos ponemos a tu disposición para resolver cualquier duda al respecto. Estaremos encantados de ayudarte.