



Circular nº 37/2020

Barcelona, 3 de mayo de 2020

FASE 1: ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

Estimado socio/a y amigo/a:

Como hemos informado en la anterior circular, hoy se han publicado en el BOE, varias órdenes que flexibilizan algunas restricciones adoptadas por el estado de alarma.

Entre ellas, la ORDEN SND/386/2020, DE 3 DE MAYO, POR LA QUE SE FLEXIBILIZAN DETERMINADAS RESTRICCIONES SOCIALES Y SE DETERMINAN LAS CONDICIONES DE DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD DE COMERCIO MINORISTA Y DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS, ASÍ COMO LAS ACTIVIDADES DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN EN LOS TERRITORIOS MENOS AFECTADOS POR LA CRISIS SANITARIA OCASIONADA POR EL COVID-19.

En la presente Orden se adoptan algunas medidas aplicables a **establecimientos de hostelería y restauración, en territorios (islas de Formentera, la Gomera, el Hierro y la Graciosa)** que se encuentran en disposición de reducir las medidas restrictivas

En principio, las condiciones que se determinan podrían aplicarse en el resto de territorios una vez superada la Fase inicial o Fase 0. **Por lo que consideramos conveniente su información.**

Reapertura de las terrazas de los establecimientos de hostelería y restauración.

Se autoriza la reapertura al público de las terrazas 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.**

Si el Ayuntamiento autorizase incrementar la superficie destinada a la terraza, 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.

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.

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

- 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 en la entrada del local a disposición del público dispensadores de geles
- 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.

Se deberán cumplir con las obligaciones de prevención de riesgos establecidas en la legislación vigente

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

La organización de turnos y condiciones de trabajo se modificarán, en la medida necesaria, para garantizar la distancia de seguridad interpersonal mínima de dos metros entre los trabajadores

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.

Las distancias 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..

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.

Las medidas dispuestas podrán ser completadas por planes específicos de seguridad y/o protocolos organizativos acordados entre los propios trabajadores a través de sus representantes y los empresarios o asociaciones y patronales de cada sector y adaptarlos a las condiciones reales de la evaluación de riesgos de cada actividad.

Un cordial saludo

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Susana', enclosed within a faint, hand-drawn oval shape.

Susana Murciano
Directora