

**FASE 3:**

**ORDEN SND/458/2020, DE 30 DE MAYO, PARA LA FLEXIBILIZACIÓN DE DETERMINADAS RESTRICCIONES DE ÁMBITO NACIONAL ESTABLECIDAS TRAS LA DECLARACIÓN DEL ESTADO DE ALARMA EN LA APLICACIÓN DE LA FASE 3 DEL PLAN PARA LA TRANSICIÓN HACIA UNA NUEVA NORMALIDAD**

---

**CONDICIONES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN**

**Apertura de locales de hostelería y restauración**

1. Podrá procederse a la apertura al público de los establecimientos de hostelería y restauración para consumo en el local, salvo los locales de discotecas y bares de ocio nocturno, siempre que **no se supere un 50 % de su aforo** y se cumplan las condiciones previstas en los apartados siguientes.
2. **El consumo dentro del local** únicamente podrá realizarse sentado en mesa, o agrupaciones de mesa, y preferentemente mediante reserva previa. Deberá asegurarse el mantenimiento de la debida distancia física de 2 metros entre las mesas o, en su caso, agrupaciones 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.
3. ~~Está permitido el consumo en barra siempre que se garantice una separación mínima de dos metros entre clientes o, en su caso, grupos de clientes. el autoservicio en barra por parte del cliente.~~ **SEGÚN ACUERDO 7/2020, DE 14 DE JUNIO, DEL PRESIDENTE DE LA JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN NO SE PERMITE, dicho acuerdo establece que:**
  - a. **El consumo, dentro del local y en terraza al aire libre, únicamente podrá realizarse sentado en mesa, o agrupaciones de mesa.**
  - b. **En ningún caso se permitirá el autoservicio ni el consumo en barra por parte del cliente.**
4. Podrá procederse a la apertura al público de las terrazas al aire libre de los establecimientos de hostelería y restauración limitándose el aforo al **75 % por ciento de las mesas permitidas en el año inmediatamente anterior** en base a la correspondiente licencia municipal. En el caso que la licencia sea concedida por primera vez, deberá limitarse el aforo al setenta y cinco por ciento del que haya sido autorizado para este año.
  - a) 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.
  - b) 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 podrá incrementar el número de mesas previsto en el párrafo anterior, respetando, en todo caso, una proporción del setenta y cinco 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.

- c) 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. La ocupación máxima será de **veinte 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.

5. **Las comunidades autónomas y las ciudades autónomas**, en su respectivo ámbito territorial, podrán modificar el aforo previsto en el apartado 1, siempre que el mismo no sea inferior al cincuenta por ciento ni superior a los dos tercios del aforo máximo. Asimismo, podrán modificar el porcentaje previsto en el apartado 4, siempre que el mismo no sea inferior al cincuenta por ciento ni superior al setenta y cinco por ciento.

## MEDIDAS DE HIGIENE Y PREVENCIÓN EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO EN EL LOCAL.

En la prestación del servicio en los locales de hostelería y restauración deberán respetarse las siguientes medidas de higiene y prevención:

- a) **Limpieza y desinfección del equipamiento**, en particular mesas, sillas, así como cualquier otra superficie de contacto, entre un cliente y otro. Asimismo, se deberá proceder a la limpieza y desinfección del local al menos una vez al día de acuerdo con lo previsto en el artículo 6.
- 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 y a la salida de los baños, que deberán estar siempre en condiciones de uso.
- d) **Se evitará el empleo 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) **Se establecerá en el local un itinerario para evitar aglomeraciones** en determinadas zonas y prevenir el contacto entre clientes.
- h) **El uso de los aseos por los clientes** se ajustará a lo previsto en el artículo 6.5.

- i) El **personal trabajador que realice el servicio en mesa** deberá garantizar la distancia de seguridad con el cliente y aplicar los procedimientos de higiene y prevención necesarios para evitar el riesgo de contagio. En cualquier caso, se deberá garantizar una distancia mínima de dos metros entre clientes.