

FASE 2:

ORDEN SND/414/2020, DE 16 DE MAYO, PARA LA FLEXIBILIZACIÓN DE DETERMINADAS RESTRICCIONES DE ÁMBITO NACIONAL ESTABLECIDAS TRAS LA DECLARACIÓN DEL ESTADO DE ALARMA EN APLICACIÓN DE LA FASE 2 DEL PLAN PARA LA TRANSICIÓN HACIA UNA NUEVA NORMALIDAD

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

Reapertura de locales de hostelería y restauración para consumo en el local.

1. Podrá procederse a la reapertura 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 40 % 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. En ningún caso se admitirá el autoservicio en barra por parte del cliente. Asimismo, estará permitido el encargo en el propio establecimiento de comida y bebida para llevar
3. **Se podrá ofrecer productos de libre servicio**, ya sean frescos o elaborados con anticipación, para libre disposición de los clientes siempre que sea asistido con pantalla de protección, a través de emplatados individuales y/o monodosis debidamente preservadas del contacto con el ambiente.
4. La **prestación del servicio en las terrazas** al aire libre de los establecimientos de hostelería y restauración se realizará conforme a lo previsto en la Orden SND/399/2020, de 9 de mayo.
5. Deberá asegurarse el mantenimiento de la debida **distancia física de dos 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.

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.