

FASE 1: CONDICIONES PARA LA REAPERTURA AL PÚBLICO DE TERRAZAS AL AIRE LIBRE DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

Dentro del Plan para la transición hacia una nueva normalidad que tiene como objetivo conseguir que, preservando la salud pública, se recupere paulatinamente la vida cotidiana y la actividad, Euskadi ha pasado, mediante la Orden SND/399/2020, de 9 de mayo la fase 1. En el sector de hostelería y restauración se han establecido para ello unos requisitos de seguridad e higiene.

Desde **UGT-Euskadi** te informamos de las nuevas medidas de higiene y prevención específicas para el sector de hostelería y restauración, que además de las generales, deben cumplirse.



► CONDICIONES DE LA REAPERTURA DE LAS TERRAZAS

Se reabrirán al público las terrazas al aire libre de los establecimientos de hostelería y restauración, limitándose al 50 % las mesas permitidas en el año inmediatamente anterior en base a su licencia municipal.

Se consideran 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

Deberá asegurarse que se mantiene la distancia física de al menos dos metros entre las mesas o, agrupaciones de mesas.

Si 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, respetando la proporción del 50% entre mesas y superficie disponible y llevando a cabo un incremento proporcional del espacio peatonal en el mismo tramo de la vía pública

La ocupación máxima será de diez personas por mesa o agrupación de mesas, permitiendo que se respeten la distancia mínima de seguridad interpersonal.

FASE 1: CONDICIONES PARA LA REAPERTURA AL PÚBLICO DE TERRAZAS AL AIRE LIBRE DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

► MEDIDAS DE HIGIENE Y/O PREVENCIÓN EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO EN TERRAZAS

Además de las medidas de higiene y seguridad generales, deberán realizarse las siguientes:



Limpieza y desinfección del equipamiento de la terraza, en particular mesas, sillas, así como cualquier otra superficie de contacto, entre un cliente y otro.



Utilización de mantelerías de un solo uso. Si 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



Se deberá poner a disposición del público dispensadores de geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad virucida autorizados y registrados en la entrada del establecimiento o local, que deberán estar siempre en condiciones de uso.

FASE 1: CONDICIONES PARA LA REAPERTURA AL PÚBLICO DE TERRAZAS AL AIRE LIBRE DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

► MEDIDAS DE HIGIENE Y/O PREVENCIÓN EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO EN TERRAZAS



Se evitará el uso de cartas de uso común, optando por el uso de dispositivos electrónicos, pizarras, carteles u otros medios similares.



Los elementos auxiliares del servicio (vajilla, cristalería, cubertería mantelería, etc.) se almacenarán en recintos cerrados y, si no fuera posible, lejos de zonas de paso de clientes/as y trabajadores/as.



Se eliminarán productos de autoservicio (servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras y otros utensilios) priorizando monodosis desechables u otros formatos bajo petición del cliente/a.

FASE 1: CONDICIONES PARA LA REAPERTURA AL PÚBLICO DE TERRAZAS AL AIRE LIBRE DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN



El uso de los aseos por los clientes: su ocupación máxima será de una persona, salvo en casos 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.

¡ RECUERDA !

Estas medidas podrán ser completadas por planes específicos de seguridad, protocolos organizativos y guías adaptados a cada sector de actividad, que aprueben las Administraciones Públicas, una vez oídas las partes implicadas, así como por aquellos que sean acordados en el ámbito empresarial entre los propios trabajadores/as, a través de sus representantes, y los empresarios o asociaciones y patronales de cada sector