

CIRCULAR 28/2020

CONDICIONES PARA LA REAPERTURA DE TERRAZAS

De acuerdo con el llamado PLAN PARA LA TRANSICIÓN HACIA UNA NUEVA NORMALIDAD (**Plan de Desescalada**) diseñado por Gobierno de España, el próximo lunes 11 de mayo se podrán abrir las terrazas de los establecimientos de hostelería y restauración.

Las condiciones para la reapertura y, sin perjuicio de que en las próximas fechas se concreten aún más, serán cuando menos las fijadas por la Orden SND/386/2020 de 3 de mayo y, de las que a continuación se informa.

1.- CONSIDERACIÓN PREVIA Y RECOMENDACIÓN

I.- Aunque es positivo que se haya pasado de un 30% a un 50% en cuanto al número de mesas permitidas, la Orden establece que entre mesa y mesa o agrupaciones de mesas tiene que haber una distancia de seguridad de 2 metros, cuando al declararse el estado de alarma (Real Decreto 463/2020 de 14 de marzo), se fijó en 1 metro.

De ahí, que sea recomendable analizar detalladamente cuál va a ser el número de mesas con el que se va a poder funcionar en la fase 1 (11 a 25 de mayo), los costes explotación y la perspectiva de ingresos. Asimismo, es conveniente reflexionar acerca de si es mejor esperar a la fase 2 que está previsto que comience el 26 de mayo, y en la que se podrá reabrir parcialmente el establecimiento.

II.- Ahora bien como quiera que la norma permite ampliar la superficie ocupada por la terraza, es preciso que cada hostelero se ponga en contacto con su Ayuntamiento y solicite una ampliación del número de metros cuadrados que va a ocupar con la terraza, de forma que, cundo menos pueda mantener el mismo número de mesas y sillas que tiene autorizadas.

A título de ejemplo, baste señalar que los Ayuntamientos de Toledo y Talavera de la Reina tienen establecido que una mesa con sus cuatro sillas computa como un módulo de 4 m² (2x2), de forma que, quien ahora tenga autorizado la instalación de 10 mesas, es decir 40 m² , deberá recalcular cuanta superficie va a necesitar para instalar el mismo número de mesas pero con una distancia entre las mismas de 2 metros.

Dadas la especiales circunstancias por la que atraviesa el sector de la hostelería y que las terrazas serán un elemento fundamental en su recuperación, nuestra Asociación está pidiendo a los Ayuntamientos la máxima comprensión y flexibilidad no sólo autorizar la ampliación de superficie, sino también en favorecer la instalación de nuevas terrazas. Por ello, quedamos a disposición de los asociados para negociar con sus respectivas corporaciones locales las medidas a adoptar.

2.- CONDICIONES DE INSTALACIÓN

- Se autoriza la reapertura al público de las terrazas limitándose al cincuenta por ciento

(50%) 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.
- En el caso de que el establecimiento obtuviera el permiso del Ayuntamiento para 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 (50%) entre mesas y superficie disponible.
- 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.

En este punto, entendemos que la distancia se tiene que mantener entre las personas de diferentes mesas, pues, si tuviera que ser entre las personas que forman el grupo serían inviable agrupar mesas, dado que sería necesario disponer solo para el mismo de una superficie de más de 20 m².

3.- MEDIDAS DE HIGIENE Y/O PREVENCIÓN EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO

En la prestación del servicio al cliente se deberán observarse las siguientes medidas de higiene y/o prevención:

- Limpieza y desinfección del equipamiento de la terraza, en particular mesas, sillas, así como cualquier otra superficie de contacto.
- Se priorizará la utilización de mantelerías de un solo uso. De no ser 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.
- Poner a disposición del público dispensadores de geles hidroalcohólicos con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad, en todo caso en la entrada del establecimiento o local, que deberán estar siempre en condiciones de uso.
- 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.
- Se evitará el uso de cartas de uso común, optando por el uso de dispositivos electrónicos propios, pizarras, carteles u otros medios similares.
- 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 desechables o su servicio en otros formatos bajo petición del cliente.
- La ocupación máxima de los aseos por los clientes será de una persona, salvo en aquellos supuestos de que la misma pueda 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.

4.- MEDIDAS DE HIGIENE Y/O DE PREVENCIÓN PARA EL PERSONAL TRABAJADOR

- No podrán incorporarse a sus puestos de trabajo los siguientes trabajadores:
 - Quienes en el momento de la reapertura del local estén en aislamiento domiciliario por tener diagnóstico de COVID-19 o tengan alguno de los síntomas compatibles con el COVID-19.
 - Los que no teniendo síntomas, se encuentren en período de cuarentena domiciliaria por haber tenido contacto con alguna persona con síntomas o diagnosticada de COVID-19.
- Se deberá cumplir, en todo caso, con las obligaciones de prevención de riesgos laborales establecidas en la legislación vigente, tanto con carácter general como de manera específica para prevenir el contagio del COVID19.
- Se asegurará de que todos los trabajadores cuenten con equipos de protección individual adecuados al nivel de riesgo, y de que tengan permanentemente a su disposición en el lugar de trabajo geles hidroalcohólicos con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad para la limpieza de manos, 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.
- La disposición de los puestos de trabajo, la organización de los turnos y el resto de condiciones de trabajo presentes en el centro se modificarán, en la medida necesaria, para garantizar la posibilidad de mantener la distancia de seguridad interpersonal mínima de dos metros entre los trabajadores, siendo esto responsabilidad del titular del establecimiento o de la persona en quien delegue.
- 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.

- Asimismo, las medidas de distancia previstas en esta orden 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.

Para mayor información contactar con el Departamento de Seguridad Alimentaria (Esther Bastanchuri ☎ 622568077 - ebastanchuri@hosteleriadetoleado.com), así como, con el Departamento Jurídico (Patricia Serrano Ballesteros ☎ 622606792 - pserrano@hosteleriadetoleado.com)

Toledo, a 4 de mayo de 2020.