

Condiciones y medidas de protección para la reapertura al público de los establecimientos de hostelería y restauración en la Fase 3 de la desescalada

(Decreto 13/2020, de 7 de junio)

¿Qué locales o establecimientos pueden abrir al público el 8 de junio?:

- Podrán proceder a la reapertura al público los establecimientos y servicios de **hostelería, restauración, txokos, sociedades gastronómicas y zonas comunes de hoteles y alojamientos turísticos**, sin limitación de aforo, siempre que se asegure la distancia física de dos metros entre las mesas o, en su caso, agrupaciones de mesas.
- Se permite el acceso al interior y el servicio en barra, con distancia física de dos metros entre clientes o grupos de clientes.
- **La ocupación máxima será de 20 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 las **zonas comunes de hoteles y alojamientos turísticos**, el aforo máximo será del 60%, respetando las normas de protección y la distancia física interpersonal mínima de 2 metros.

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

- **Limpieza y desinfección** del equipamiento de la terraza, en particular mesas, sillas, así como cualquier otra superficie de contacto, entre un cliente y otro.
- 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.
- 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, que deberán estar siempre en condiciones de uso.



- **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.
- Cuando de acuerdo con lo previsto en esta orden el **uso de los aseos** esté permitido por clientes, visitantes o usuarios, su ocupación máxima 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.