

MEDIDAS SANITARIAS FRENTE AL COVID 19 PARA LA REAPERTURA DE BARES, RESTAURANTES Y TERRAZAS EN FASE 2 Y FASE 3

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.

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 aplicación de la fase 3 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad.

Fecha de actualización: 05/06/20

Guía informativa
del ayuntamiento
de La Cabrera



Contenido guía sanitaria servicios de restauración covid-19

	MEDIDAS SANITARIAS FRENTE AL COVID 19 PARA LA REAPERTURA DE BARES, RESTAURANTES Y TERRAZAS EN FASE 2 Y FASE 3.....	1
	Antecedentes.....	3
	CONDICIONES SANITARIAS COVID 19 PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN	3
1	FASE 2.....	3
1.1	MEDIDAS DE HIGIENE EXIGIBLES A LAS ACTIVIDADES DE HOSTELERÍA.....	3
1.2	REAPERTURA DE LOCALES DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN PARA CONSUMO EN EL LOCAL. 4	4
1.2.1	En el interior de los locales	4
1.2.2	Reapertura de las terrazas al aire libre. Aforo.	4
	Se adjunta plano sobre distintos diseños y diferentes configuraciones de terrazas hostelería, donde se indica las medidas y los m ² de ocupación, con el objeto de cumplir con la distancia sanitaria. (Pincha aquí)	4
1.2.3	Medidas de higiene y/o prevención en la prestación del servicio en terrazas y o el interior del local	4
2	FASE 3.....	5
2.1	MEDIDAS DE HIGIENE EXIGIBLES A LAS ACTIVIDADES DE HOSTELERÍA.....	5
2.2	CONDICIONES PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN	6
2.2.1	Condiciones Apertura de establecimientos de hostelería y restauración. Aforo.....	6
2.2.2	Sobre las terrazas al aire libre. Aforo.....	6
	Se adjunta plano sobre distintos diseños y diferentes configuraciones de terrazas hostelería, donde se indica las medidas y los m ² de ocupación, con el objeto de cumplir con la distancia sanitaria. (Pincha aquí)	6
2.2.3	Medidas de higiene y prevención en la prestación del servicio.....	6
3	SOLICITUD Y AUTORIZACIÓN DE LA TERRAZA PARA USO DE HOSTELERÍA	7
	Modelo de solicitud.....	7
	Modelo de autorización.....	8



Antecedentes

En la desescalada que determina la fase 2 y fase 3, serán de aplicación las siguientes órdenes de contenido sanitario: Orden SND/399/2020, de 9 de mayo, para la flexibilización de determinadas restricciones de ámbito nacional, establecidas tras la declaración del estado de alarma en aplicación de la fase 1 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad. 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. 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 aplicación de la fase 3 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad.

CONDICIONES SANITARIAS COVID 19 PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

1 FASE 2

1.1 MEDIDAS DE HIGIENE EXIGIBLES A LAS ACTIVIDADES DE HOSTELERÍA.

Conforme a lo determinado en la Orden SND/399/2020, destacando las siguientes medidas:

1. El titular deberá asegurar que se adoptan las medidas de limpieza y desinfección adecuadas a las características del establecimiento.

En las tareas de limpieza se prestará especial atención a las zonas de uso común y a las superficies de contacto más frecuentes como pomos de puertas, mesas, muebles, pasamanos, suelos, teléfonos, perchas, y otros elementos de similares características, conforme a las siguientes pautas:

- a) Se utilizarán desinfectantes como diluciones de lejía (1:50) recién preparada o cualquiera de los desinfectantes con actividad virucida que se encuentran en el mercado y que han sido autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad. En el uso de ese producto se respetarán las indicaciones de la etiqueta.

- b) Tras cada limpieza, los materiales empleados y los equipos de protección utilizados se desecharán de forma segura, procediéndose posteriormente al lavado de manos.

Las medidas de limpieza se extenderán también, en su caso, a zonas privadas de los trabajadores, tales como vestuarios, taquillas, aseos, cocinas y áreas de descanso.

Asimismo, cuando existan puestos de trabajo compartidos por más de un trabajador, se realizará la limpieza y desinfección del puesto tras la finalización de cada uso, con especial atención al mobiliario y otros elementos susceptibles de manipulación.

2. En el caso de que se empleen uniformes o ropa de trabajo, se procederá al lavado y desinfección diaria de los mismos, debiendo lavarse de forma mecánica en ciclos de lavado entre 60 y 90 grados centígrados. En aquellos casos en los que no se utilice uniforme o ropa de trabajo, las prendas utilizadas por los trabajadores en contacto con clientes, visitantes o usuarios también deberán lavarse en las condiciones señaladas anteriormente.

3. Se deben realizar tareas de ventilación periódica en las instalaciones y, como mínimo, de forma diaria y por espacio de cinco minutos.



4. Cuando 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**.

5. 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.

6. Se deberá disponer de papeleras, a ser posible con tapa y pedal, en los que poder depositar pañuelos y cualquier otro material desechable. Dichas papeleras deberán ser limpiadas de forma frecuente, y al menos una vez al día.

1.2 REAPERTURA DE LOCALES DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN PARA CONSUMO EN EL LOCAL.

1.2.1 En el interior de los locales

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%) cuarenta por ciento 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 monodosís debidamente preservadas del contacto con el ambiente.

1.2.2 Reapertura de las terrazas al aire libre. Aforo.

El servicio en las terrazas al aire libre de los establecimientos de hostelería y restauración se

realizará conforme a lo previsto en la Orden SND/399/09.05.2020.

- a) Podrá procederse a la reapertura al público de las terrazas al aire libre de los establecimientos de hostelería y restauración limitándose al **(50%) cincuenta por ciento** 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 (2 m) dos metros** entre las mesas o, en su caso, agrupaciones de mesas.
- b) 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.
- c) 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 podrán incrementar el número de mesas previsto en el apartado anterior, respetando, en todo caso, la proporción del cincuenta 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.
- d) La ocupación máxima será 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.

Se adjunta plano sobre distintos diseños y diferentes configuraciones de terrazas hostelería, donde se indica las medidas y los m² de ocupación, con el objeto de cumplir con la distancia sanitaria. ([Pincha aquí](#))

1.2.3 Medidas de higiene y/o prevención en la prestación del servicio en terrazas y o el interior del local

- a) Limpieza y desinfección del equipamiento de la terraza, en particular mesas, sillas, así como cualquier otra superficie de contacto, entre un cliente y otro.
- 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, que deberán estar siempre en condiciones de uso.
- d) Se evitará el uso 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) Cuando 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.** Deberá reforzarse la limpieza y desinfección de los referidos aseos garantizando siempre el estado de salubridad e higiene de los mismos.
- h) 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.
- i) Se establecerá en el local un itinerario para evitar aglomeraciones en determinadas zonas y prevenir el contacto entre clientes.
- j) 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

2 FASE 3

2.1 MEDIDAS DE HIGIENE EXIGIBLES A LAS ACTIVIDADES DE HOSTELERÍA.

1. El titular de la actividad, deberá asegurar que se adoptan las medidas de limpieza y desinfección adecuadas a las características e intensidad de uso de los locales y establecimientos.

En las tareas de limpieza se prestará especial atención a las zonas de uso común y a las superficies de contacto más frecuentes como pomos de puertas, mesas, muebles, pasamanos, suelos, teléfonos, perchas, y otros elementos de similares características, conforme a las siguientes pautas:

- k) Se utilizarán desinfectantes como diluciones de lejía (1:50) recién preparada o cualquiera de los desinfectantes con actividad virucida que se encuentran en el mercado y que han sido autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad. En el uso de ese producto se respetarán las indicaciones de la etiqueta.
- a) Tras cada limpieza, los materiales empleados y los equipos de protección utilizados se desecharán de forma segura, procediéndose posteriormente al lavado de manos.

2. En el caso de que se empleen uniformes o ropa de trabajo, se procederá al lavado y desinfección regular de los mismos, siguiendo el procedimiento habitual.

3. Se deben realizar tareas de ventilación periódica en las instalaciones y, como mínimo, de forma diaria y durante el tiempo necesario para permitir la renovación del aire.

4. El uso de los aseos, vestuarios, probadores, salas de lactancia o similares esté permitido por clientes, visitantes o usuarios, **su ocupación máxima será de una persona para espacios de hasta cuatro metros cuadrados**, salvo en aquellos supuestos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso también se permitirá la utilización por su acompañante. **Para aseos de más de cuatro metros cuadrados que cuenten con más de una cabina o urinario, la ocupación máxima será del cincuenta por ciento del número de cabinas y urinarios que tenga la**



estancia, debiendo mantenerse durante su uso una distancia de seguridad de dos metros. Deberá reforzarse la limpieza y desinfección de los referidos aseos garantizando siempre el estado de salubridad e higiene de los mismos.

5. 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.

6. Se deberá disponer de papeleras en las que poder depositar pañuelos y cualquier otro material desechable. Dichas papeleras deberán ser limpiadas de forma frecuente, y al menos una vez al día.

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

2.2.1 Condiciones Apertura de establecimientos de hostelería y restauración. Aforo

1. Podrá procederse a la apertura al público de los establecimientos de hostelería y restauración para consumo en el local, salvo los locales de discoteca y bares de ocio nocturno, **siempre que no se supere el (50%) cincuenta por ciento de su aforo y se cumplan las condiciones previstas en esta fase.**

La comunidad de Madrid (en este caso), podrán modificar el aforo previsto en el interior de los establecimientos, siempre que el mismo no sea inferior al cincuenta por ciento ni superior a los dos tercios del aforo máximo.

2. El consumo dentro del local podrá realizarse sentado en mesa, o agrupaciones de mesas, preferentemente mediante reserva previa. Deberá asegurarse el mantenimiento de la debida **distancia física de (2 m) 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.

3. Estará permitido el consumo en barra siempre **que se garantice una separación mínima de (2 m) dos metros entre clientes o, en su caso, grupos de clientes.**

2.2.2 Sobre las terrazas al aire libre. Aforo

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%) setenta y cinco 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.

Asimismo, podrán modificar el porcentaje previsto para las terrazas, siempre que el mismo no sea inferior al cincuenta por ciento ni superior al setenta y cinco por ciento.

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.

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.

En todo caso, **deberá asegurarse que se mantiene la debida distancia física de al menos (2 m) 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.

Se adjunta plano sobre distintos diseños y diferentes configuraciones de terrazas hostelería, donde se indica las medidas y los m² de ocupación, con el objeto de cumplir con la distancia sanitaria. ([Pincha aquí](#))

2.2.3 Medidas de higiene y prevención en la prestación del servicio.

Deberán respetarse las siguientes medidas de higiene y prevención:



- a) Limpieza y desinfección del equipamiento, en particular mesas, sillas, barra, 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. el uso de los aseos, vestuarios, probadores, salas de lactancia o similares, su ocupación máxima será de una persona para espacios de hasta cuatro metros cuadrados, salvo en aquellos supuestos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso también se permitirá la utilización por su acompañante. Para aseos de más de cuatro metros cuadrados que cuenten con más de una cabina o urinario, la ocupación máxima será del cincuenta por

ciento del número de cabinas y urinarios que tenga la estancia, debiendo mantenerse durante su uso una distancia de seguridad de dos metros. Deberá reforzarse la limpieza y desinfección de los referidos aseos garantizando siempre el estado de salubridad e higiene de los mismos.

- i) El personal trabajador que realice el servicio en mesa y en barra 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.

3 SOLICITUD Y AUTORIZACIÓN DE LA TERRAZA PARA USO DE HOSTELERÍA

Es muy previsible la inspección de terrazas; por ello es importante que cada establecimiento tenga visible en el local, la autorización de este ayuntamiento mediante la cual se indica el aforo permitido, y demás condiciones de regulación sanitaria, que son de obligado cumplimiento.

Modelo de solicitud para la autorización de terrazas

El titular de cada uno de los establecimientos deberá solicitar la instalación de la terraza, en el modelo que se adjunta ([pincha aquí, modelo de solicitud](#)), y adjuntando con dicha solicitud la siguiente información y documentación:

- 1) Un plano gráfico de detalle de la terraza donde se vea con claridad la disposición de mesas y sillas. Indicando el núm. de mesas, los metros cuadrados (m²) de ocupación de suelo y si su naturaleza es de dominio público o privado.
- 2) Acreditar copia de seguro de R. C. que determine que los usuarios de las mesas de la terraza en suelo de dominio público o privado tienen cubiertas las garantías que determina su póliza, como consecuencia de la modificación de las condiciones de su ocupación que figura en la licencia del establecimiento.



Con esta documentación la concejalía de industria verificará las condiciones y las garantías de seguridad; cumplir con la Ordenanza Municipal y considerar las garantías del RD. Legislativo 6/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley sobre Tráfico, Circulación de Vehículos a Motor y Seguridad Vial.

Modelo de autorización

Así, la alcaldía o la responsable de la concejalía de industria, tramitará la autorización de la terraza, cuyo modelo de autorización ([pincha aquí](#)), previo informe favorable de la sección técnica de esa concejalía.

La Cabrera, viernes, 5 de junio de 2020

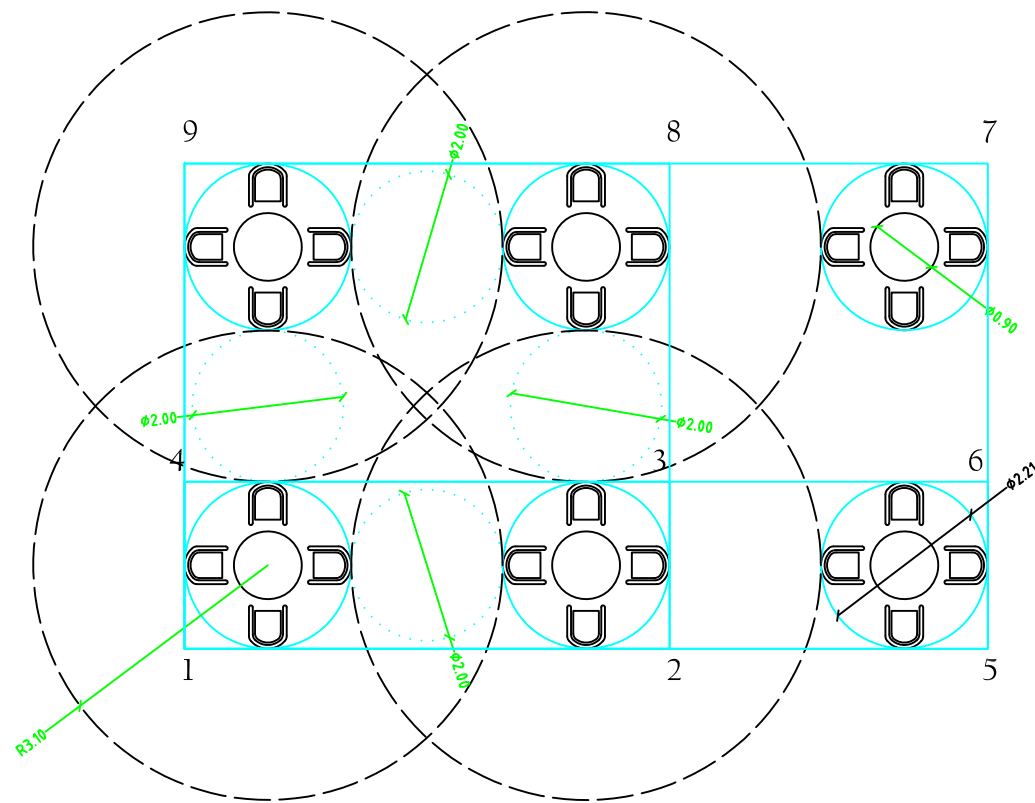
4ª revisión del documento

El Técnico,

Fdo.: Pedro Sánchez García
Técnico Municipal

Plano detalle en siguiente pág. ↗

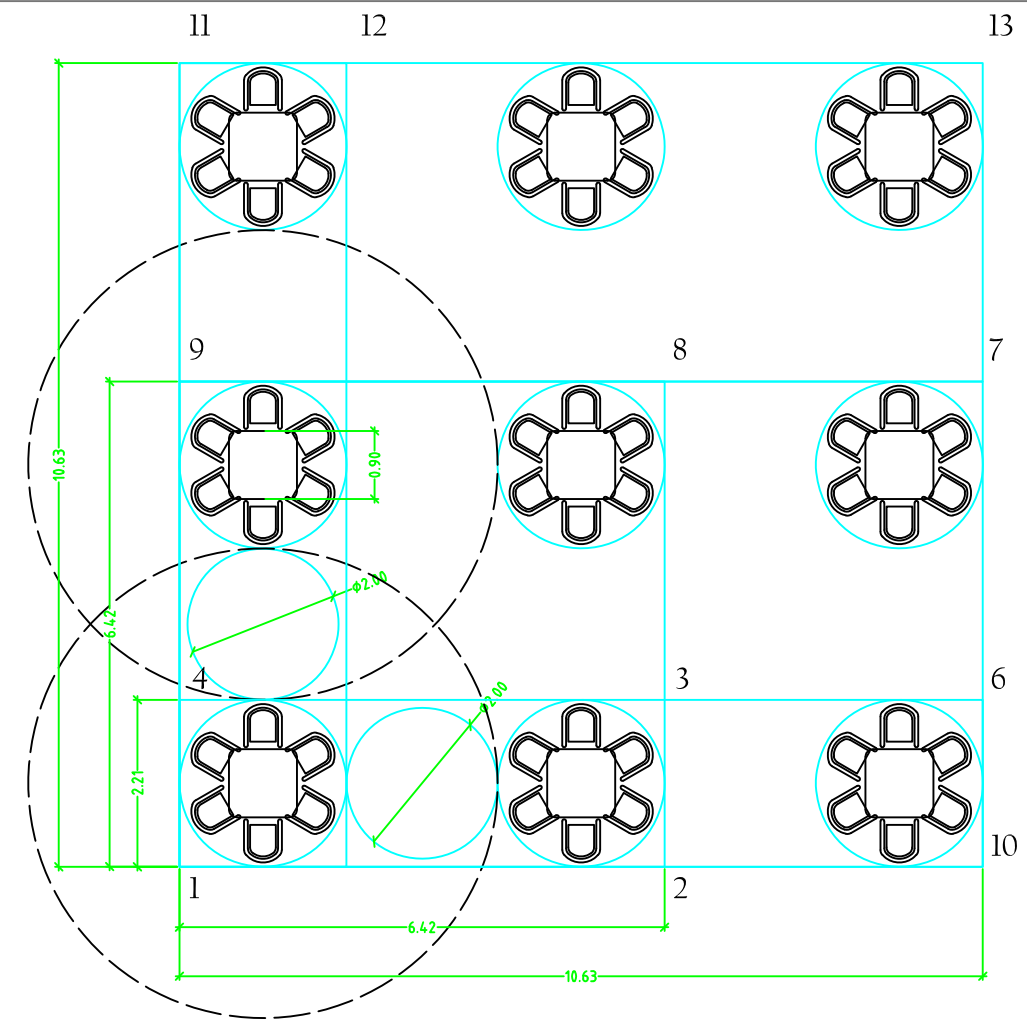
Nota: medias y m² de ocupación terrazas, según el diseño de mesas.



Disposición A: Mesas redondas Ø90 cm. y 4/6 sillas. Superficie de ocupación covid-19, para la siguiente configuración:

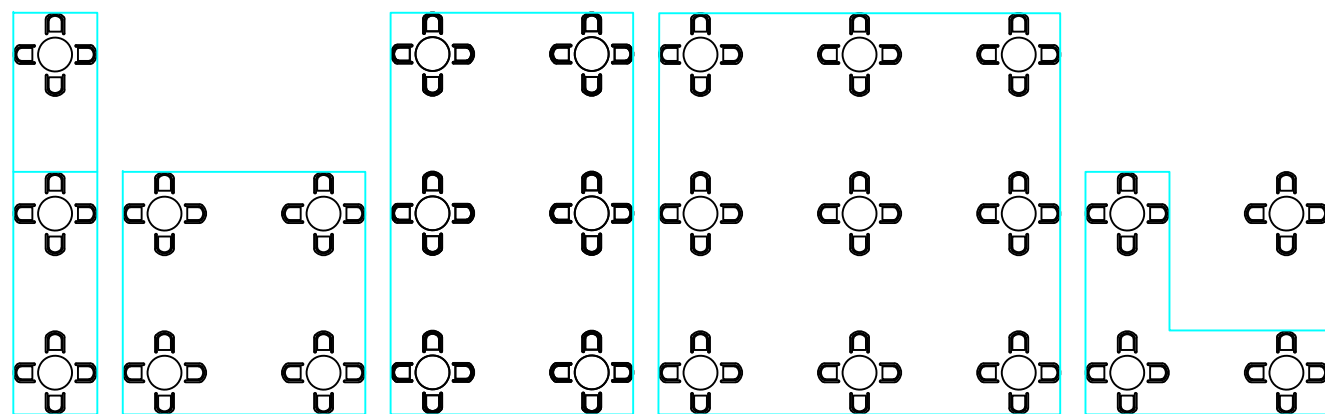
- 2 mesas: 14.17 m²
- 3 mesas: 23.46 m²
- 4 mesas: 41.19 m²
- 6 mesas: 68.21 m²

Nota: (el núm. de sillas para una mesa de Ø o lado 90 cm, incluso más pequeñas, no determina menor superficie de ocupación. Lo importante es el núm. de sillas y estas tienen las mismas dimensiones con independencia del tamaño de la mesa. En el diseño se establece unas dimensiones * universales y no dependen de las medidas de las mesas. de Ver disposición B)



Disposición B. Mesas cuadradas de L=90 cm. y 4/6 sillas. Superficie de ocupación covid-19, para la siguiente configuración:

- 2 mesas: 14.17 m²
- 3 mesas: 23.46 m²
- 4 mesas: 41.19 m²
- 6 mesas: 68.21 m²



- C1: 2x1
14.17 m²
2.21x6.42 m
- C2: 2x2
41.19 m²
6.42x6.42 m
- C3: 3x2=2x3
68.21 m²
6.42x10.63 m
- C4: 3x3
14.17 m²
10.63x10.63 m
- C5: 2x2 en L
23.46 m²
L6.42-A6.42 m
- C: 3x1=1x3
5.90 m²
2.21x10.63 m

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

- a) Limpieza y desinfección del equipamiento de la terraza, en particular mesas, sillas, así como cualquier otra superficie de contacto, entre un cliente y otro.
- 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.
- c) Se deberá 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.
- d) 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.
- e) Se evitará el uso de cartas de uso común, optando por el uso de dispositivos electrónicos propios, pizarras, carteles u otros medios similares.
- f) 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.
- g) Se eliminarán productos de autoservicio como servilleteros, palíleros, vinagreras, aceiteras, y otros utensilios similares, priorizando monodosis desechables o su servicio en otros formatos bajo petición del cliente.
- h) La ocupación máxima de los aseos por los clientes 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.



AYUNTAMIENTO DE LA CABRERA
SECCIÓN TÉCNICA
CONCEJALÍA DE URBANISMO E INDUSTRIA

RADIOS Y DISTANCIAS DE SEGURIDAD SANITARIA COVID-19
PARA TERRAZAS GREMIO HOSTELERÍA
DIFERENTES CONFIGURACIONES DE MESAS

Orden SND 386/2020 de 3 de mayo para la disposición de mesas en terrazas gremio hostelería

PLANO Nº 1.01

Fecha: 12.05.20
Fecha de aplicación: FASE 1

Escala: A3 E1: 100



Modelo de autorización para la instalación de terrazas. (pág. Siguiente) ⇨

Nota: El titular deberá tener visible en su establecimiento esta autorización para sus clientes.





AYUNTAMIENTO DE LA CABRERA

LICENCIA POR LA QUE SE AUTORIZA Y REGULA EL FUNCIONAMIENTO DE LAS TERRAZAS EN ESTABLECIMIENTOS HOSTELEROS

Expedida a nombre¹ de.....

Actividad/epígrafe².....

Emplazamiento.....

Nombre comercial del establecimiento.....

m² de ocupación de suelo:.....

1) dominio público:.....

2) dominio privado:.....

Aforo máximo (N.º mesas) permitido³.....

1) Regulación sanitaria (N.º mesas) en fase 2 (50%).....

2) Regulación sanitaria (N.º mesas) en fase 3 (75%).....

Fecha concesión de la licencia de actividad del establecimiento.....

Periodo de concesión para la ocupación de suelo de dominio público....

En La Cabrera,

Alcalde-presidente

D. Gregorio M. Cerezo Hernández

¹ Titular del establecimiento, regulado por Ley 17 / 1998, de 4 de julio. Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas de la Comunidad de Madrid.

² Establecido en el Decreto 184/1998 de 22 de octubre. Catálogo de Espectáculos Públicos, actividades recreativas, establecimientos, locales e instalaciones.

³ Número de mesas autorizadas. En aplicación de la Orden SND/399/06.05.2020, y SND/414/16.05.2020 para la flexibilización de determinadas restricciones de ámbito nacional, establecidas tras la declaración del estado de alarma en aplicación de la fase 1 y fase 2 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad (50%) y Orden SND/458/30.05.2020, para la flexibilización en aplicación de la fase 3 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad, (75%)

CONDICIONES DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO DEL TITULAR DE LA ACTIVIDAD, POR EL QUE SE LE CONCEDE LA AUTORIZACIÓN DE LA OCUPACIÓN DE SUELO DE DOMINIO PÚBLICO O PRIVADO PARA LA INSTALACIÓN DE UNA TERRAZA.

Objeto de la autorización: Aprovechamiento especial del dominio público constituido por la instalación en terrenos de uso público o privado de mesas y sillas con finalidad lucrativa para el servicio de establecimientos de hostelería. Dicha actividad queda sometida a la previa obtención de la licencia municipal correspondiente.

Solicitudes: Modelo de instancias especificando los datos personales, nombre comercial del establecimiento, ámbito temporal de la instalación, dimensiones de la terraza, ancho de la acera libre para peatones, número de mesas.

Documentos. A la instancia se acompañará de: (1) Licencia de apertura del establecimiento. (2) Autorización expresa de los titulares de los establecimientos colindantes cuando la longitud de la terraza exceda de la línea de fachada del establecimiento para el que se solicita la licencia. (3) Las personas físicas o jurídicas que soliciten la instalación de la terraza deberán encontrarse de alta a efectos del impuesto sobre actividades económicas y no adeudar cantidad alguna por este concepto, así como encontrarse al corriente de pago de las demás exacciones municipales que le afecten ni tener contraída cualquier otra deuda con este Ayuntamiento. La instalación de terraza, sin haber efectuado el pago de la tasa del año anterior será considerada, a efectos de esta solicitud, instalación de terraza sin licencia municipal.

Emplazamiento⁴. Se atiende con preferencia el cumplimiento de los siguientes parámetros: a) Aceras: El ancho mínimo de acera en la que se permitirá la instalación de terraza será de 2,50 metros lineales. En el supuesto de que la terraza pudiera adosarse a la fachada, por ser esta propiedad del solicitante, el ancho mínimo entre la línea de la terraza y el bordillo será de 1,50 metros lineales. b) Plazas públicas y demás espacios libres: Se concede generalmente con el criterio de ocupación de las mismas con terrazas, cuando no sea superior al 50% del espacio utilizable por peatones.

Con carácter general, la autorización de las terrazas será en la misma vía pública o en la continua a donde se realice la actividad de hostelería y su ubicación en la zona próxima a la fachada del establecimiento.

No se autorizarán terrazas en parada de transportes públicos, accesos a centros públicos durante el horario de atención al público de los mismos, locales de espectáculos, zonas de paso de peatones y asimismo se dejarán libres bocas de riego, hidrantes, fuentes públicas, quioscos, registros de los distintos servicios, vados permanentes, el acceso a locales, escaparates y portales de viviendas, salvo acuerdo con Comunidades de Propietarios o particulares; o cuando el informe de seguridad vial sea desfavorable, en cumplimiento del RD. Legislativo 6/2015, de 30 de octubre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley sobre Tráfico, Circulación de Vehículos a Motor y Seguridad Vial.

Obligaciones esenciales del titular de la terraza.

1. El titular de la terraza deberá mantener ésta y el mobiliario en las debidas condiciones de limpieza, seguridad y ornato, siendo responsable de la recogida diaria de residuos que puedan producirse en ella o en sus inmediaciones, así como de los desperfectos que pudiesen ocasionarse en la fracción de vía pública ocupada.
2. El pie y el vuelo de toldos y sombrillas quedarán dentro de la zona de la terraza, así como mamparas, jardineras, etc. que se instalen como elemento delimitador o identificativo de la misma.
3. Queda prohibida la celebración de cualquier espectáculo, actuación musical o la instalación de altavoces o cualquier otro aparato amplificador o reproductor de sonido o vibraciones acústicas o de reproducción visual en la terraza.
4. Recogerá diariamente los elementos de la terraza. Al finalizar la temporada, todos los elementos serán retirados por el interesado, haciéndose subsidiariamente por la Autoridad Municipal y a su costa.
5. Adoptará las previsiones necesarias a fin de que la estancia en las terrazas no ocasione molestias a los vecinos, señalándose como hora de recogida de la misma a las 00:30 horas, y la 01:30 h horas las noches de los viernes a sábados, sábados a domingos, y las vísperas de festivos⁵.
6. Cuando el Ayuntamiento considere que para garantizar el tráfico peatonal sea necesario delimitar la superficie de vía pública para la que se autoriza la ocupación, el titular de la terraza deberá marcar dicha superficie en sus esquinas de la forma que esta Administración le indique.
7. El titular o representante deberá abstenerse de instalar la terraza o proceder a recoger la misma, cuando se ordene por la Autoridad Municipal⁶ o sus Agentes en el ejercicio de sus funciones, por la celebración de algún acto religioso, social, festivo o deportivo y la terraza esté instalada en el itinerario o zona de influencia o afluencia masiva de personas.
8. El titular tiene la obligación de cumplir con lo determinado en la Ley 17/1997, de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas, y particularmente con lo regulado en su art. 6⁷.
9. Cumplir con las medias excepcionales sanitarias, covid 19, en la desescalada que determina la fase 1, 2 y fase 3. Serán de aplicación las siguientes órdenes de contenido sanitario: Orden SND/399/2020, de 9 de mayo, para la flexibilización de determinadas restricciones de ámbito nacional, establecidas tras la declaración del estado de alarma en aplicación de la fase 1 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad. 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. 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 aplicación de la fase 3 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad. Ver anexo adjunto.

⁴ Solo para aquellas terrazas con ocupación de suelo de dominio público.

⁵ En la Comunidad de Madrid, los horarios de establecimientos públicos se regulan por la orden 1562/1998, de 23 octubre, espectáculos públicos y actividades recreativas. Horarios de locales, así como de otros establecimientos abiertos al público, según el epígrafe de su establecimiento recogido en el Decreto 184/1998; pero no el de terrazas asociadas a estos establecimientos. Como medida excepcional (en áreas no residenciales) la Comunidad de Madrid publica la ORDEN 311/2020, de 29 de mayo, de la Consejería de Justicia, Interior y Víctimas, por la que se fija el horario de funcionamiento de las terrazas de determinados establecimientos de espectáculos y actividades recreativas, como medida complementaria del plan de dinamización de la economía madrileña, como consecuencia de la entrada de la Comunidad de Madrid en la Fase 1 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad

⁶ La Administración comunicará este hecho al titular con suficiente antelación, quien deberá retirar la terraza antes de la hora indicada en la comunicación y no procederá a su instalación hasta que finalice el acto.

⁷ Entre otras obligaciones, póliza R. C. que contemple la modificación de la ocupación por público sentado/de pie en el exterior del establecimiento.

ANEXO

RESTRICCIONES SANITARIAS COVID-19 FASE 1-2

En aplicación de la Orden SND/399/06.05.2020, y SND/414/16.05.2020 para la flexibilización de determinadas restricciones de ámbito nacional, establecidas tras la declaración del estado de alarma en aplicación de la fase 1 y fase 2 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad.

Reapertura de las terrazas al aire libre. Aforo.

El servicio en las terrazas al aire libre de los establecimientos de hostelería y restauración se realizará conforme a lo previsto en la Orden SND/399/09.05.2020.

- Podrá procederse a la reapertura al público de las terrazas al aire libre de los establecimientos de hostelería y restauración limitándose al **(50%) cincuenta por ciento** 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 (2 m) dos metros** entre las mesas o, en su caso, agrupaciones de mesas.
- 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.
- La ocupación máxima será 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.

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 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.
- 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.

RESTRICCIONES SANITARIAS COVID-19 EN FASE 3

Orden SND/458/30.05.2020, para la flexibilización de determinadas restricciones de ámbito nacional establecidas tras la declaración del estado

de alarma en aplicación de la fase 3 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad.

Sobre las terrazas al aire libre. Aforo

La apertura al público de las terrazas al aire libre de los establecimientos de hostelería y restauración limitándose el aforo al **(75%) setenta y cinco 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.

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.

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.

Deberá asegurarse que se mantiene la debida distancia física de al menos **(2 m) 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.

Medidas de higiene y prevención en la prestación del servicio.

Deberán respetarse esencialmente las siguientes medidas de higiene y prevención:

- Limpieza y desinfección del equipamiento, en particular mesas, sillas, barra, así como cualquier otra superficie de contacto, entre un cliente y otro. Se deberá proceder a la limpieza y desinfección del local al menos una vez al día.
- 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; 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.
- Se evitará el empleo de cartas de uso común, optando por el uso de dispositivos electrónicos propios, pizarras, carteles u otros medios similares.
- 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.
- El uso de los aseos por los clientes, salas de lactancia o similares, su ocupación máxima será de una persona para espacios de hasta **cuatro metros cuadrados**, salvo en aquellos supuestos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso también se permitirá la utilización por su acompañante. Para aseos de más de **cuatro metros cuadrados** que cuenten con más de una cabina o urinario, la ocupación máxima será del cincuenta por ciento del número de cabinas y urinarios que tenga la estancia, debiendo mantenerse durante su uso una distancia de seguridad de dos metros. Deberá reforzarse la limpieza y desinfección de los referidos aseos garantizando siempre el estado de salubridad e higiene de los mismos.
- El personal trabajador que realice el servicio en mesa y en barra deberá garantizar la distancia de seguridad con el cliente y aplicar los procedimientos de higiene y prevención necesarios para evitar el riesgo de contagio; y garantizar una distancia mínima de dos metros entre clientes.



Modelo de solicitud para la instalación de terrazas (pág. Siguiente) ↗

Nota: Instancia genérica, indicando con claridad la disposición u número de mesas y los metros cuadrados (m²) de ocupación de suelo y si su naturaleza es de dominio público o privado.





AYUNTAMIENTO DE
LA CABRERA

www.lacabrera.es

Instancia de Entrada

A rellenar por la Administración

Registro

Órgano (1) Indique el órgano al que se dirige el escrito:

Interesado (2)

Apellidos y Nombre o Razón Social: _____ N.I.F. o CIF _____

Nombre de la vía pública: _____ Número Escalera Piso Puerta Cod. Postal Municipio

Teléfono fijo de contacto _____ Teléfono móvil de contacto _____ Correo electrónico de contacto _____

En Representación de (3)

Apellidos y Nombre o Razón Social: _____ N.I.F. o CIF _____

Nombre de la vía pública: _____ Número Escalera Piso Puerta Cod. Postal Municipio

Teléfono fijo de contacto _____ Teléfono móvil de contacto _____ Correo electrónico de contacto _____

Domicilio Notificación (4)

Nombre de la vía pública: _____ Número Escalera Piso Puerta Cod. Postal Municipio

Si, deseo recibir información a través de SMS y/o email acerca de este trámite mediante los medios que he marcado con un aspa

Si, deseo recibir notificaciones telemáticas: De este asunto De todos mis asuntos

Asunto (5) Indique el asunto: _____

Exposición (6)

El solicitante, cuyos datos son los consignados anteriormente, EXPONE:

EXPONE:

SOLICITA:

Firma (7)

En **La Cabrera** a _____ Firma: _____

APDCM Los datos personales recogidos serán incorporados y tratados en el fichero GestDoc, cuya finalidad es la gestión del Registro de Entradas y Salidas Municipal, inscrito en el Registro de Ficheros de Datos Personales de la Agencia de Protección de Datos de la Comunidad de Madrid (www.madrid.org/apdcm), pudiendo realizarse sobre los mismos las cesiones previstas por la Ley. El órgano responsable del fichero es el Ayuntamiento de La Cabrera, Plaza de la Concepción, 1 – La Cabrera, 28751 - Madrid.