

FASE 2: Condiciones para la prestación del servicio en los establecimientos de hostelería y restauración

Artículo 18. 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 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 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.
6. Las comunidades autónomas y las ciudades autónomas, en su respectivo ámbito territorial, podrán modificar el porcentaje de aforo previsto en el apartado 1 de este artículo, así como el relativo a la ocupación de las terrazas al aire libre previsto en el artículo 15.1 de la Orden SND/399/2020, de 9 de mayo, siempre que los mismos no sean inferiores al treinta por ciento ni superiores al cincuenta por ciento.

La Comunidad de Madrid ha dictado la Orden 342/2020, de 6 de junio, por la que se amplía el porcentaje de aforo de los establecimientos de hostelería y restauración para consumo en el local, y establece que: “El porcentaje de aforo de los establecimientos de hostelería y restauración para consumo en el local, salvo los locales de discotecas y bares de ocio nocturno, será del 50 por 100”.

Artículo 19. 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 las disposiciones generales.



- 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 las **disposiciones generales.**
- 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.