

4. Condiciones para la prestación del servicio en los establecimientos de hostelería, restauración, txokos y sociedades gastronómicas. Artículo 18 y 19 Orden SND/414/2020 y Art 7 Decreto 12/2020

Se podrá proceder a la **reapertura al público de los establecimientos de hostelería y restauración para consumo en el local, txokos y sociedades gastronómicas**, a excepción de las discotecas y bares de ocio nocturno, siempre que no se supere el **50% de su aforo** y se cumplan las siguientes condiciones:

- Dentro del local, el consumo únicamente podrá realizarse sentado en mesa y preferentemente con reserva previa.
- No se permitirá el autoservicio o consumo en barra por parte del cliente.
- Estará permitido el encargo en el propio establecimiento de comida y bebida para llevar.
- Podrán ofrecerse productos 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.
- La prestación del servicio en las terrazas al aire libre de los establecimientos de hostelería se realizará conforme a lo previsto en la Orden que regulaba las condiciones de la desescalada para la Fase 1.
- Habrá de asegurarse el mantenimiento de la debida distancia física de al menos dos metros entre las mesas o, en su caso, agrupaciones de mesas. Las mesas que se utilicen 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 procederá 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, 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 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.
- Se establecerá en el local un itinerario para evitar aglomeraciones en determinadas zonas y prevenir el contacto entre clientes.
- El uso de los aseos por los clientes se ajustará a lo previsto en el artículo 6.5.
- 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.