

PROTOCOLO ACTUACIÓN ANTE APERTURA DE TERRAZAS DE BARES Y RESTAURANTES

A) HORARIOS Y MEDIDAS DE FLEXIBILIZACIÓN.

La orden de la Comunidad de Madrid 42/2017 indica:

“Las terrazas al considerarse como anexas o accesorias de bares, cafeterías o restaurantes, se regirán por el mismo horario de cierre que estos últimos, siendo el de su apertura el de las diez horas”.

Por tanto y a la vista de las Órdenes **305/2020** y **311/2020** de la Comunidad de Madrid, los horarios tienen varias implicaciones:

Sin perjuicio de las facultades de los respectivos Ayuntamientos para reducir o ampliar el correspondiente horario de actividad, el horario general de apertura y cierre de las terrazas de determinados establecimientos que se especifican en el Anexo a la presente Orden, será el siguiente:

1. Desde **1 de junio de 2020 y hasta el 15 de octubre de 2020**, ambas fechas inclusive, el horario de las terrazas accesorias a los establecimientos del anexo será: de **08:00 horas a 01:30 horas**, o

- a. Si su horario de apertura es posterior a las 8:00 horas, no podrán abrir antes de dicha hora, propia de apertura según su categoría.
- b. Si su horario de cierre es anterior a la 1:30 horas, no podrán cerrar más tarde de dicha hora de cierre según su categoría.
- c. El horario de cierre de los locales e instalaciones se incrementará en media hora los viernes, sábados y víspera de festivos, con carácter general.
- d. El Ayuntamiento podrá autorizar en dicho periodo la ampliación de horario de cierre de las terrazas, como máximo, hasta las 02:30 horas, en establecimientos situados en zonas **no residenciales**.

2. Las actividades que según Anexo Primero, Orden 305/2020, puedan solicitar terraza:

- a. No podrán aprovechar la habilitación normativa para ejercer actividad distinta a la autorizada, es decir la de la licencia principal.
- b. Las medidas previstas en esta Orden, tendrán efecto hasta que la Comunidad de Madrid alcance la Fase 3, sin perjuicio de las prórrogas que se puedan acordar.

3. La **vigencia** será de 1 de junio a 15 de octubre de 2020, ambos inclusive.

http://www.bocm.es/boletin/CM_Orden_BOCM/2020/05/28/BOCM-20200528-1.PDF

http://www.bocm.es/boletin/CM_Orden_BOCM/2020/06/01/BOCM-20200601-1.PDF

B) AFORO Y GRUPOS MÁXIMOS

La desescalada tras el confinamiento al que obligó el estado de alarma por el coronavirus afecta a todos los aspectos de la realidad económica del país. Entre ellos, las terrazas de bares y restaurantes, a la que los ciudadanos pueden acudir de manera progresiva respetando las medidas de seguridad y de acuerdo, en definitiva, con la normativa vigente y publicada a través del Boletín Oficial del Estado (Orden SND/399/2020, de 9 de mayo)

<https://www.boe.es/eli/es/o/2020/05/09/snd399>

Fase 1: terrazas al 50% y en grupos máximos de 10 personas

Las terrazas de bares y restaurantes, deberán tener un **aforo máximo del 50%** (y un mínimo del 30%) de la capacidad de las mesas permitidas por licencia en el año inmediatamente anterior y **con un máximo de diez personas por mesa o agrupación** de mesas. Además, se deberá respetar la distancia de dos metros entre mesas o grupos de mesas, por lo que el número de mesas empleadas en estas agrupaciones deberá garantizar que se respete la distancia interpersonal (metro y medio entre comensales).

Este aforo, se podría aumentar de manera proporcional, cumpliendo siempre con el máximo de 50% y las reglas de co-agrupación y separación de personas, si los ayuntamientos deciden ampliar la extensión de las terrazas de bares y restaurantes.

Fase 2: terrazas al 50% y en grupos máximos de 10 personas

Para esta fase, el Gobierno central no ha lanzado medidas específicas, sino que se ha limitado a mantener la reglamentación de la fase 1, tal y como contempla el texto publicado en el BOE (Orden SND/414/2020, de 16 de mayo).

<https://www.boe.es/eli/es/o/2020/05/16/snd414>

Fase 3: aumento del 75%

En esta fase se aumenta al 75% el aforo máximo en las terrazas, que podrán tener hasta 20 personas en las mesas o agrupaciones de mesas siempre que se respeten las distancias de seguridad.

El texto del BOE (Orden SND/458/2020 de 30 de mayo), abre la puerta a que los ayuntamientos puedan permitir la ampliación de las terrazas siempre y cuando se mantenga la proporción de 75% de mesas y superficie total, además de garantizar los espacios peatonales proporcionales.

<https://www.boe.es/buscar/doc.php?id=BOE-A-2020-5469>

C) MEDIDAS DE HIGIENE DE LOS TRABAJADORES, EN CUALQUIERA DE LAS FASES

- Ante cualquier sospecha de que un trabajador este infectado del Covid-19, éste debe permanecer en casa. Para evitar posibles contagios, se debería tener un **registro diario de la temperatura** de la plantilla.
- Todo el personal deberá **vestir ropa de trabajo**, también antes y después de los servicios, que debe cambiarse a diario.
- Todo el personal deberá **llevar mascarilla o pantalla** durante el servicio y los cocineros tendrán que utilizarlas, también, para el manejo de alimentos que se sirven en crudo, en el momento de servir los platos y cuando el desarrollo de la actividad no permita el distanciamiento físico entre personas.
- No compartir objetos entre empleados.

D) PROTOCOLOS

1. Al margen de las normas de ocupación y separación entre los usuarios, son obligatorias otras medidas que afectan a los hosteleros y a las garantías sanitarias que han de ofrecer a los consumidores. Así, se debe:

- Facilitar **geles desinfectantes** autorizados a la entrada de los locales, mesas y baños.
- **Limpiar y desinfectar** sillas, mesas y el resto de superficies de contacto entre un cliente y otro.
- Se ha de **priorizar la utilización de materiales de un solo uso** o, en su caso, cambiar la mantelería con cada cliente y someterla a lavados de entre 60 y 90 grados.
- Evitar cartas de uso común y sustituirlas por carteles, dispositivos electrónicos o pizarras.
- Es obligatoria la sustitución de otros elementos comunes como servilleteros, palilleros, saleros o aceiteras u otros utensilios similares por **monodosis desechables**.
- La vajilla y cubertería se ha de guardar en recintos cerrados o zonas alejadas del paso de los clientes.

2. Los **aseos solo podrán usarse a la vez por una persona**, salvo en casos de dependencia o asistencia y se tendrán que limpiar y desinfectar al menos seis veces al día.

3. Se ha de garantizar la presencia de **papeleras**, a ser posible con tapa y pedal, que se tendrán que limpiar como mínimo una vez al día.

4. Para el pago, se fomentará que sea mediante **tarjeta de crédito** y es obligada, la desinfección de los datáfonos tras cada uso o si el trabajador que la utiliza es diferente al anterior.

ANEXO

Relación de establecimientos con horario de funcionamiento de terrazas especial

1. Bares especiales: Bares de copas, con y sin actuaciones en directo.
2. Tabernas y bodegas.
3. Chocolaterías, heladerías, salones de té, croissanteries y asimilables.
4. Bares y restaurantes de hoteles.
5. Salones de banquetes.
6. Café-espectáculo.
7. Salas de fiestas.
8. Restaurante-espectáculo.
9. Discotecas y salas de baile.
10. Teatros. Siempre que dispongan de servicio de bar en licencia de funcionamiento.
11. Salas de creación y experimentación teatral. Siempre que dispongan de servicio de bar en licencia de funcionamiento.
12. Pabellones de Congresos. Siempre que dispongan de servicio de bar y restauración en licencia de funcionamiento.
13. Parques de atracciones, ferias y asimilables. Siempre que dispongan de servicio de bar y restauración en licencia de funcionamiento.
14. Parques acuáticos. Siempre que dispongan de servicio de bar y restauración en licencia de funcionamiento.
15. Casetas de feria. Siempre que dispongan de servicio de bar y restauración en licencia de funcionamiento.
16. Cafeterías, bares, café-bares y asimilables.
17. Restaurantes, autoservicios de restauración y asimilables.