

## **RESUM DE NORMATIVES I RECOMANACIONS, ESTABLIMENTS DE RESTAURACIÓ I HOTELERS:**

A més de les normatives legals i protocols habituals aplicables a les activitats de restauració i hotelera, cal que tingueu presents les normatives que detallem a continuació, decretades arran de l'estat d'arma decretat pel govern arran del COVID19; així com els protocols i normatives que vagin sorgint i les substitueixin o complementin.

**US RECORDEM QUE ENCARA QUE ESTIGUEM EN LA FASE 1 DE DESESCALAMENT ENCARA NO ES POT CONSUMIR DINS DELS ESTABLIMENTS.**

### **RESUM DE l'Ordre SND/388/2020, de 3 de maig. FASE 0: MESURES SANITÀRIES D'OBLIGAT COMPLIMENT, ARRAN DE L'ESTAT D'ALARMA DEL COVID19.**

#### *10.1 Mesures aplicables a establiments d'hostaleria i restauració:*

- *Podran realitzar-se mitjançant serveis de lliurament a domicili i mitjançant la recollida de comandes pels clients en els establiments corresponents, quedant prohibit el consum a l'interior dels establiments.*
- *En els serveis de lliurament a domicili es pot establir un sistema de repartiment preferent per a persones majors de 65 anys, persones dependents o altres col·lectius més vulnerables a la infecció per COVID-19.*
- *En els serveis de recollida a l'establiment, el client haurà de realitzar la comanda per telèfon o en línia i l'establiment fixarà un horari de recollida d'ell mateix, evitant aglomeracions en els voltants de l'establiment.*
- *Així mateix, l'establiment haurà de comptar amb un espai habilitat i senyalitzat per a la recollida de les comandes on es realitzarà l'intercanvi i pagament. En tot cas, s'ha de garantir la deguda separació física establerta en aquest capítol o, quan això no sigui possible, amb la instal·lació de mostradors o mampares.*
- *Els establiments només podran romandre oberts a el públic durant l'horari de recollida de comandes.*

#### *10.2. Mesures de prevenció de riscos per al personal que presti serveis dels establiments d'hostaleria i restauració.*

- *No podran incorporar-se als seus llocs de treball en els establiments comercials els següents treballadors:*
  - a) *Treballadors que en el moment de la reobertura de l'establiment comercial estiguin en aïllament domiciliari per tenir diagnòstic de COVID-19 o tinguin algun dels símptomes compatibles amb el COVID-19.*

*b) Treballadors que, no tenint símptomes, es trobin en període de quarantena domiciliària per haver tingut contacte amb alguna persona amb símptomes o diagnosticada d'COVID-19.*

- *El titular de l'activitat econòmica que es realitzi en l'establiment o local haurà de complir, en tot cas, amb les obligacions de prevenció de riscos que estableix la legislació vigent, ja sigui amb caràcter general i de manera específica per prevenir el contagi de l' COVID19.*

*En aquest sentit, s'ha d'assegurar que tots els treballadors compten amb equips de protecció individual adequats a el nivell de risc, compostos a el menys per màscares, i que tinguin permanentment a la seva disposició en el lloc de treball gels hidroalcohòlics amb activitat virucida autoritzats i registrats pel Ministeri de Sanitat i / o sabons per a la neteja de mans.*

*Quan no es pugui garantir la distància de seguretat interpersonal de 2 metres caldrà garantir que els treballadors disposin d'equips de protecció adients al nivell de risc. En aquest cas, tot el personal haurà d'estar format e informat sobre el correcte ús d'aquests equips de protecció.*

*10.3. Mesures en matèria higiene per als clients i aforament per als establiments d'hostaleria i restauració.*

- *El titular de l'activitat d'hostaleria i restauració que es desenvolupi en l'establiment haurà de posar, en tot cas, a disposició dels clients:*
  - a) *Gels hidroalcohòlics amb activitat virucida autoritzats i registrats pel Ministeri de Sanitat, que hauran d'estar sempre en condicions d'ús.*
  - b) *Papereres amb tapa d'accionament no manual, dotades amb una bossa d'escombraries.*
- *El temps de permanència en els establiments en què es dugui a terme la recollida de comandes serà l'estrictament necessari perquè els clients puguin fer la recollida dels mateixos.*
- *En els establiments en què sigui possible l'atenció personalitzada de més d'un client a el mateix temps s'ha d'assenyalar de forma clara la distància de seguretat interpersonal de dos metres entre clients, amb marques a terra, o mitjançant l'ús de balises, cartelleria i senyalització. En tot cas, l'atenció als clients no podrà realitzar-se de manera simultània a diversos clients pel mateix treballador.*
- *En cas que no pugui atendre individualment a més d'un client a el mateix temps en les condicions previstes en l'apartat anterior, l'accés a l'establiment es realitzarà de manera individual, no permetent-se la permanència en el mateix de*

*més d'un client, llevat d'aquells casos en què es tracti d'un adult acompanyat per una persona amb discapacitat, menor o major.*

**RESUM ORDRE SND 399/2020, 9 de Maig. FASE 1:  
CONDICIONS PER LA REOBERTURA AL PÚBLIC DE TERRASSES DELS  
HOTELS I EMPRESES DEL SECTOR DE RESTAURACIÓ. EN CAP CAS ES  
PODRÀ CONSUMIR DINS DE L'ESTABLIMENT.**

*Article 15.*

*1. Podran reobrir-se les terrasses a l'aire lliure dels establiments limitant-los al cinquanta per cent de les taules permeses l'any anterior en base a la corresponent llicència municipal. En tot cas, caldrà garantir que es manté la deguda distància física mínima de dos metres entre les taules i agrupació de taules.*

*Es consideraran terrasses a l'aire lliure tot l'espai no cobert o tot l'espai que tot i estar cobert estigui rodejat lateralment per un màxim de dues parets, murs o paraments.*

*2. En el caso de que l'establiment obtingui permís per incrementar la superfície destinada a la terrassa a l'aire lliure, es podrà incrementar el nombre de taules previst a l'apartat anterior, respectant, en tot cas, la proporció del cinquanta per cent entre taules i superfície disponible, incrementant, per tant, proporcionalment, l'espai de circulació de vianants al mateix tram de la via pública en la que s'ubiqui la terrassa.*

*3. L'ocupació màxima serà de deu persones per taula o agrupació de taules. La taula o agrupació de taules que s'utilitzi hauran de ser adients al nombre de persones assignades, permetent que es respectin les distàncies mínimes de seguretat interpersonal fixades.*

*Article 16. Mesures d'higiene i/o prevenció en la prestació del servei de terrasses. En la prestació del servei en las terrasses dels establiments d'hoteleria i restauració caldrà:*

*a) Netejar l'equipament de la terrassa de bar, en particular cadires, taules i qualsevol altra superfície de contacte entre clients, i mantenir-lo net i higienitzat durant el servei.*

*b) Es prioritzarà l'ús d'estovalles d'un sol ús. En el caso de que no sigui possible, cal evitar l'ús de la mateixa estovalles amb diferents clients, i en cas de que no sigui possible caldrà utilitzar materials i solucions que facilitin el canvi ràpid d'aquests materials, evitant que l'utilitzin diferents clients, i fent un rentat ràpid mecànic en cicles de rentat entre 60 i 90 graus centígrads.*

*c) Caldrà posar a disposició del públic dispensadors de gel hidroalcohòlics o desinfectants amb activitat virucida autoritzats i registrats pel Ministeri de Sanitat, a l'entrada del local, en bones condicions d'ús en tot moment.*

*d) S'evitarà l'ús de cartes d'ús comú, optant per dispositius electrònics, pissarres, cartells o altres sistemes informatius similars.*

*e) Els elements auxiliars de servei, com vaixel·la, cristalleria, coberteria o estovalles es guardaran en magatzems o mobiliari tancats, lluny del pas dels clients i treballadors.*

*f) S'eliminaran els productes d'autoservei de tovallons, escuradents, salses, vinagre, olis, saler i espècies, i tots els utensilis similars, prioritzant-los en format d'un sol ús, o bé el seu servei en altres formats, a demanda del client.*

*g) L'ús dels lavabos per als clients visitants o usuaris quedarà restringida a l'ocupació màxima d'una sola persona, excepte en aquells casos en els que les persones precisin d'assistència, cas en el que es permetrà utilitzar-lo per un acompanyant. Caldrà netejar-los i desinfectar un mínim de 6 vegades per dia.*