

## CAPÍTULO IV

### **Condiciones para la reapertura al público de terrazas de los establecimientos de hostelería y restauración**

---

[Bloque 22: #a1-7]

#### **Artículo 15. Reapertura de las terrazas al aire libre de los establecimientos de hostelería y restauración.**

1. Podrá procederse a la reapertura al público de las terrazas al aire libre de los establecimientos de hostelería y restauración limitándose al **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 dos metros entre las mesas o, en su caso, agrupaciones de mesas.

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.

2. 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.

3. 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**.

---

[Bloque 23: #a1-8]

## **Artículo 16. Medidas de higiene y/o prevención en la prestación del servicio en terrazas.**

En la prestación del servicio en las terrazas de los establecimientos de hostelería y restauración deberán llevarse a cabo las siguientes medidas de higiene y/o prevención:

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) El uso de los aseos por los clientes con una ocupación máxima 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.