

56.-

ANUNCIO

Decreto del Consejero de Sanidad, Consumo y Gobernación, D. Francisco Javier Guerrero Gallego, por el que se establecen las medidas del Plan para la desescalada en terrazas de establecimientos de hostelería y restauración.

ANTECEDENTES DE HECHO.-

Teniendo en cuenta la actual situación epidemiológica de la crisis sanitaria COVID-19 en la Ciudad de Ceuta y habiéndose producido el pase de la fase 0 a la fase I o de inicio de la misma, pueden establecerse medidas de flexibilización de la movilidad de los ceutíes y de la apertura de determinados establecimientos y comercios de conformidad con el Plan de desescalada para la nueva normalidad.

FUNDAMENTACIÓN JURÍDICA.-

Real Decreto 514/2020, de 8 de mayo, en aplicación del Plan para la desescalada de las medidas extraordinarias adoptadas para hacer frente a la pandemia de COVID-19, en su artículo 3 establece que : "El Ministro de Sanidad, a propuesta, en su caso, de las comunidades autónomas y de las ciudades de Ceuta y Melilla, y a la vista de la evolución de los indicadores sanitarios, epidemiológicos, sociales, económicos y de movilidad, podrá acordar, en el ámbito de su competencia, la progresión de las medidas aplicables en un determinado ámbito territorial, sin perjuicio de las habilitaciones conferidas al resto de autoridades delegadas competentes.

Orden SND/399/2020, de 9 de mayo, para la flexibilización de determinadas restricciones de ámbito nacional, establecidas tras la declaración del estado de alarma en aplicación de la fase 1 del Plan para la transición hacia una nueva que tiene por objeto establecer las condiciones para la flexibilización de determinadas restricciones de ámbito nacional establecidas por el estado de alarma, en aplicación de la fase 1 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad en las unidades territoriales que constan en el anexo (17.Ciudad Autónoma de Ceuta) así como a las personas que residan en dichas unidades.

En su artículo 15 regula la reapertura 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.

Por su parte en el artículo 16 establece las *medidas de higiene y/o prevención en la prestación del servicio en terrazas*.

En uso de las atribuciones que le confieren los Decretos de la Presidencia, de 2 de marzo de 2020 (Boletín Oficial de la Ciudad de Ceuta, extraordinario 19, de 3 de marzo), en materia de prevención y promoción de la salud, así como en el Real Decreto 32/1999, de 15 de abril, de traspaso de funciones y servicios de la Administración del Estado a la Ciudad de Ceuta, en materia de sanidad.

HE RESUELTO:

Aquellos establecimientos de restauración y hostelería que cuenten con la licencia municipal de terrazas podrán mantenerlas abiertas al público siendo de obligado cumplimiento las siguientes condiciones y medidas higiénico-sanitarias para evitar la propagación del COVID-19

A.- REQUISITOS Y MEDIDAS

1- Se consideraran 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-Se limitará **al cincuenta por ciento** las mesas en terraza. 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**.

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. En el caso de pertenecer a una unidad de convivencia, no tendrán que respetar dicha distancia, si lo solicitan expresamente. Las mesas altas guardaran una distancia de 1,5 metros de distancia entre ellas. No formarán parte de estas reuniones personas incluidas en los grupos de riesgo o con patología previa.

4-Los clientes deben ser informados de las medidas que les afecten directamente y deban aplicar (mascarilla, lavado de manos, distancias, etc.), deben contemplar:

- a) Cartelería con medidas preventivas e higiénicas implantadas en el establecimiento
- b) Marcado en el suelo de la terraza de la distancia de seguridad.

5- **El horario de apertura será hasta las 00:00 horas, procediéndose al cierre del mismo al público**, a partir del cual se procederá a la limpieza y desinfección del establecimiento, cocina, aseos, utensilios, equipamiento de la terraza como mesas y sillas,

durante un periodo aproximado de media hora. La limpieza se realizará desde las partes más limpias a las más sucias, y de las zonas más altas a las más bajas.

B.- LIMPIEZA Y DESINFECCION

1-Se recomienda reservar previamente la mesa, para evitar aglomeraciones de personas a la entrada del establecimiento y en las inmediaciones. Se procederá a la limpieza y desinfección de mesas y sillas, entre un cliente y otro, dejando un periodo mínimo de 10 minutos para la desinfección. El cliente no podrá ocupar la mesa hasta que no estén secas todas las superficies de contacto.

2-El titular del local deberá asegurar que se adoptan las medidas de limpieza y desinfección del equipamiento de la terraza, así como de las zonas de uso común de los trabajadores y las superficies de contacto más frecuentes. conforme a las siguientes pautas:

a) Se utilizarán desinfectantes como diluciones de lejía (1:50) recién preparada o cualquiera de los desinfectantes con actividad virucida que se encuentran en el mercado y que han sido autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad. Realizar la limpieza de las zonas menos sucias a las zonas más sucias y de las zonas más altas a las zonas más bajas.

b) Se sustituirá las bayetas y paños de cocina por papel. Utilizar papel para la limpieza de superficies. Tras cada limpieza, los materiales empleados se desecharán de forma segura, procediéndose posteriormente al lavado de manos.

3-Se deberá poner a disposición del público ya para los trabajadores, dispensadores de geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad virucida autorizados en la entrada del establecimiento o local, que deberán estar siempre en condiciones de uso.

C.- REQUISITOS PARA EL SERVICIO

1-Se priorizará la utilización de mantelerías de un solo uso. De no ser posible, se cambiará entre distintos clientes con lavado mecánico entre 60° y 90°

2-Se evitará el uso de cartas de uso común, optando por el uso de dispositivos electrónicos propios, pizarras, carteles u otros medios similares.

3-Se deberá disponer de papeleras, a ser posible con tapa y pedal, en los que poder depositar pañuelos y cualquier otro material desechable.

4-Se eliminarán productos de autoservicio, como servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, y otros utensilios similares, priorizando monodosis desechables.

5-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.

6-Se evitará el uso de platos compartidos al centro de la mesa, debiéndose distribuir éstos entre los comensales en platos individuales.

7-Se fomentará el pago con tarjeta u otros medios que no supongan contacto físico entre dispositivos, evitando, en la medida de lo posible, el uso de dinero en efectivo. Se limpiará y desinfectará el datáfono tras cada uso.

8-El uso de los aseos por clientes, será 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. Asegurar la disponibilidad de jabón y sistema de secado de manos (suprimir la utilización de toallas de tela)

D.- MEDIDAS GENERALES DE HIGIENE Y PROTECCIÓN DE LOS TRABAJADORES

1-El uso de mascarillas será obligatorio cuando no pueda garantizarse la distancia de seguridad de 2 metros con otra persona, trabajador o cliente, también, para el manejo de alimentos que se sirven en crudo y en el momento del emplatado. También será aplicable al personal de limpieza del establecimiento

2-Deberá tener debidamente dotado el botiquín del local, asegurando la presencia de un termómetro

3-Se deberán cubrir la boca y la nariz con pañuelos desechables al toser o estornudar y lavarse las manos inmediatamente.

4-Se evitará tocarse los ojos, la nariz y la boca, ya que las manos facilitan la transmisión del virus.

5-Se deberán **evitar los saludos de cortesía** que requieran contacto físico como besos, abrazos o estrechamiento de manos con los clientes o con otros empleados. También se recomienda no compartir objetos con clientes u otros empleados.

6-Las medidas de distancia interpersonal deberán cumplirse en vestuarios, taquillas y aseos de empleados, así como en cocinas y resto de instalaciones del local.

7-Los bolígrafos serán de uso personal e intransferible (identificarlos y desinfectarlos)

8-Las uñas deben llevarse cortas y cuidadas, evitando el uso de anillos, pulseras, relojes de muñeca u otros adornos.

9-Recoger el cabello largo en una coleta o moño bajo y en caso de tener barba y/o bigote, deben permanecer cuidados y recortados.

10-El personal con cualquier lesión cutánea deberá llevar una protección con vendaje impermeable coloreado y en el caso de que padezca alguna enfermedad gastrointestinal o respiratoria o cualquier otro síntoma deberá informar a su inmediato superior y ponerlo en conocimiento de su médico de cabecera.

Firmado digitalmente

En Ceuta, 13 de mayo de 2020.- El Consejero de Sanidad, Consumo y Gobernación, Fco. Javier Guerrero Gallego.

— o —