

## ORDEN MINISTERIAL 442/2020: CONDICIONES EN QUE DEBEN DESARROLLARSE LAS ACTIVIDADES DE HOSTELERIA Y RESTAURACION DESDE 25 DE MAYO DE 2020 (FASE 2 DE DESESCALADA)

El **BOE N° 147** del domingo **24 de mayo de 2020**, ha publicado la **Orden 442/2020 del Ministro de Sanidad**, por la que determinadas Comunidades Autónomas, entre ellas la del **País Vasco**, acceden a la **Fase 2 de desescalada**, con efectos desde las **00:00 horas del día 25 de mayo de 2020**.

Por medio de la presente Circular les resumimos las **condiciones de desarrollo de actividad de los establecimientos de Hostelería y Restauración** al iniciarse la mencionada **Fase 2**, sin perjuicio de las especialidades o modificaciones que al respecto pueda establecer el Gobierno Vasco (tales condiciones son las contenidas en la **Orden Ministerial 414/2020 de 16 de mayo**, de aplicación desde el pasado 18 de mayo en las islas de El Hierro, La Gomera, La Graciosa y Formentera):

### ¿En qué condiciones (Fase 2) se pueden desarrollar las actividades de Hostelería y Restauración a partir del 25 de mayo?

Desde este **lunes 25 de mayo** se autoriza la siguiente actividad:

- Podrá procederse a la **reapertura al público** de los establecimientos de hostelería y restauración **para consumo en el local**, salvo los locales de discotecas y bares de ocio nocturno, siempre que **no se supere un 50% de su aforo** (según **ha anunciado el Gobierno Vasco**, frente al 40% permitido en el resto de los territorios en Fase 2).

- El consumo dentro del local **únicamente podrá realizarse sentado en mesa, o agrupaciones de mesa**, y preferentemente mediante reserva previa. **En ningún caso se admitirá el autoservicio en barra** por parte del cliente. Asimismo, estará permitido el encargo en el propio establecimiento de comida y bebida para llevar.
- Deberá asegurarse el mantenimiento de la **debida distancia física de 2 metros entre las mesas** o, en su caso, agrupaciones 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.
- Se podrá ofrecer **productos de libre servicio**, ya sean frescos o elaborados con anticipación, 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.
- Se mantiene la **apertura al público de las terrazas de los establecimientos de hostelería y restauración** limitándose al **50% 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 2 metros entre las mesas** o, en su caso, agrupaciones de mesas.
- **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.

- En el caso de que el establecimiento de hostelería y restauración obtuviera el **permiso del Ayuntamiento para incrementar la superficie destinada a la terraza**, se podrán **incrementar el número de mesas** previsto en el apartado anterior, respetando, en todo caso, la proporción del 50% 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.
- Se autorizan las **reuniones en las terrazas** de los establecimientos de hostelería y restauración de hasta un **máximo de 10 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**.

### ¿Qué medidas de higiene y/o prevención se deben cumplir?

- **Limpieza y desinfección del equipamiento**, en particular mesas, sillas, así como cualquier otra superficie de contacto, entre un cliente y otro. Asimismo, se deberá proceder a la **limpieza y desinfección del local al menos una vez al día**.
- En las **tareas de limpieza** se prestará especial atención a las **zonas de uso común y a las superficies de contacto más frecuentes** como pomos de puertas, mesas, muebles, pasamanos, suelos, teléfonos, perchas, y otros elementos de similares características.
- 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. En el uso de ese producto se respetarán las indicaciones de la etiqueta.

- Tras cada limpieza, los **materiales empleados y los EPIs se desecharán** de forma segura, procediéndose posteriormente al lavado de manos.
- Las **medidas de limpieza** se extenderán también, en su caso, a **zonas privadas de los trabajadores**, tales como vestuarios, taquillas, aseos, cocinas y áreas de descanso. Asimismo, cuando existan puestos de trabajo compartidos por más de un trabajador, se realizará la limpieza y desinfección del puesto tras la finalización de cada uso, con especial atención al mobiliario y otros elementos susceptibles de manipulación.
- En el caso de que se empleen **uniformes o ropa de trabajo**, se procederá al **lavado y desinfección regular** de los mismos, siguiendo el procedimiento habitual.
- Se deben realizar **tareas de ventilación periódica** en las instalaciones y, como mínimo, **de forma diaria** y durante el tiempo necesario para permitir la renovación del aire.
- 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, así como el TPV si el empleado que lo utiliza no es siempre el mismo.
- Se deberá disponer de **papeleras en las que poder depositar pañuelos** y cualquier otro material desechable. Dichas papeleras deberán ser limpiadas de forma frecuente, y 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 autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad, 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 empleo 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 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.

- La **ocupación máxima de los aseos** por los clientes será 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 **reforzarse la limpieza y desinfección** de los referidos aseos garantizando siempre el estado de salubridad e higiene de los mismos.

### ¿Qué medidas de prevención de riesgos deben respetarse, para el personal que preste servicios en establecimientos de hostelería y restauración?

Se **deben cumplir**, en todo caso, con las **obligaciones de prevención de riesgos** establecidas en la legislación vigente, tanto con carácter general como de manera específica para prevenir el contagio del COVID19:

- Todos los trabajadores **deben contar con EPIs adecuados al nivel de riesgo**, teniendo permanentemente a su disposición en el lugar de trabajo **geles hidroalcohólicos**, o cuando esto no sea posible, agua y jabón.
- La **disposición de los puestos de trabajo**, la **organización de los turnos** y el resto de condiciones de trabajo presentes en el centro **se modificarán**, en la medida necesaria, para **garantizar la posibilidad de mantener la distancia de seguridad interpersonal mínima de 2 metros entre los trabajadores**.
- El **fichaje con huella dactilar** será **sustituido por cualquier otro sistema** de control horario que garantice las medidas higiénicas adecuadas para protección de la salud y la seguridad de los trabajadores, o bien se deberá **desinfectar el dispositivo de fichaje** antes y después de cada uso, advirtiendo a los trabajadores de esta medida.

- Asimismo, las **medidas de distancia** previstas deberán cumplirse, en su caso, en los **vestuarios, taquillas y aseos de los trabajadores**, así como en las áreas de descanso, comedores, cocinas y cualquier otra zona de uso común.
- Si un trabajador empezara a tener **síntomas compatibles con la enfermedad**, se contactará de inmediato con el teléfono habilitado para ello por la comunidad autónoma o centro de salud correspondiente. El trabajador deberá **abandonar su puesto de trabajo** hasta que su situación médica sea valorada por un profesional sanitario.

### **Ceremonias nupciales y celebraciones posteriores:**

Les comunicamos que desde el lunes 25 de mayo podrán celebrarse **ceremonias nupciales** en todo tipo de instalaciones, públicas o privadas, ya sea en espacios al aire libre o espacios cerrados, siempre que no se supere el 50% de su aforo, y en todo caso un máximo de 100 personas en espacios al aire libre o de 50 personas en espacios cerrados.

De esa forma, las **celebraciones que pudieran tener lugar tras la ceremonia** y que impliquen **algún tipo de servicio de hostelería y restauración**, se ajustarán a **todas las condiciones señaladas anteriormente**.

Para resolver cualquier duda o aclaración que sobre esta materia pudieran precisar, no dejen de plantearnos sus consultas

Reciban un cordial saludo,



**Fdo. Fernando Raposo**  
**Rpble. Área de Relaciones Laborales,**  
**SSL y Medio Ambiente**

**Vitoria-Gasteiz, a 24 de mayo de 2020.**