Expediente núm.: 98/2020

DAVID COLINAS MATE (1 de 1)
Alcalde-Presidente
Fecha Firma: 22/05/2020
HASH: fa2491b57c488e9f1fcdd60c9089be89

BANDO

Don David Colinas Maté, Alcalde-Presidente del Ayuntamiento de Roa, en ejercicio de las competencias que me atribuye el artículo 21.1.e) de la Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de las Bases de Régimen Local, **HAGO SABER**:

Que en atención a la aplicación de la FASE 1 de las medidas de la desescalada, en el municipio de Roa, y de conformidad con el artículo 6 de la **Orden SND/427/2020, de 21 de mayo, por la que se flexibilizan ciertas restricciones derivadas de la emergencia sanitaria provocada por el COVID-19 a pequeños municipios y a entes locales de ámbito territorial inferior** (publicada en el Boletín Oficial del Estado número 144, de fecha 22 de mayo de 2020), **se autoriza a la reapertura de los establecimientos de hostelería y restauración**, desde el **viernes 22 de mayo de 2020**, bajo las siguientes condiciones:

DENTRO DE LOS LOCALES:

- Podrá procederse a la reapertura al público de los establecimientos de hostelería y restauración para consumo en el local en las condiciones de la fase 2 (40% del aforo) pero no servirse en la barra, sino que debe haber servicio del camarero en mesa.
- Excluidas discotecas y bares nocturnos.
- Preferentemente con reserva previa.
- Cumpliendo en todo caso las condiciones de higiene y prevención de los artículos 18 y 19 de la Orden SND/414/2020, de 16 de mayo.

TERRAZAS:

- Para terrazas se aplica fase 1 (50% del aforo sin perjuicio de posible ampliación del espacio por el Ayuntamiento).
- Cumpliendo en todo caso las condiciones de higiene y prevención de los artículos 15 y 16 de la Orden SND/399/2020, de 9 de mayo, con respecto al desarrollo de las actividades de hostelería y restauración se establece la reapertura al público de las terrazas al aire libre de los establecimientos de hostelería y restauración.

- Se limita al 50% el número de mesas autorizadas.

- Se deberá mantener la distancia física de al menos dos metros entre las mesas.

- La ocupación máxima será de diez personas por mesa o agrupación de mesas.

- Posibilidad de que el Ayuntamiento autorice un incremento del número de mesas previsto siempre que se respete la proporción del 50% entre mesas y superficie disponible y se incremente el espacio peatonal en el mismo tramo de la vía pública en

Cód. Validación: 7KWQFDRMSN2E2N76T5LZL94NY | Verificación: https://roadeduero.sedelectronica.es/
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 1 de 4

el que se ubique la terraza; <u>es importante señalar que deberá respetarse un itinerario peatonal de al menos 2 metros</u>.

En referencia a la Orden SND/414/2020, de 16 de mayo, le es de aplicación el Capítulo IV, artículos 18 y 19, cuyo contenido literal es el siguiente:

CAPÍTULO IV - Condiciones para la prestación del servicio en los establecimientos de hostelería y restauración

Artículo 18. Reapertura de locales de hostelería y restauración para consumo en el local.

1. 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 cuarenta por ciento de su aforo y se cumplan las condiciones previstas en los apartados siguientes.

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.

3. 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.

4. La prestación del servicio en las terrazas al aire libre de los establecimientos de hostelería y restauración se realizará conforme a lo previsto en la Orden SND/399/2020, de 9 de mayo.

5. Deberá asegurarse el mantenimiento de la debida distancia física de dos 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.

Artículo 19. Medidas de higiene y prevención en la prestación del servicio en el local.

En la prestación del servicio en los locales de hostelería y restauración deberán respetarse las siguientes medidas de higiene y prevención:

a) 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 de acuerdo con lo previsto en el artículo 6.

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

Cód. Validación: 7KWQFDRMSN2E2N76T5LZL94NY | Verificación: https://roadeduero.sedelectronica.es/
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 2 de 4

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 y a la salida de los baños, que deberán estar siempre en condiciones de uso.

d) Se evitará el empleo 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) Se establecerá en el local un itinerario para evitar aglomeraciones en determinadas zonas y prevenir el contacto entre clientes.

h) El uso de los aseos por los clientes se ajustará a lo previsto en el artículo 6.5.

i) 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.

En referencia a la Orden SND/399/2020, de 9 de mayo, le es de aplicación el Capítulo IV, artículos 15 y 16, cuyo contenido literal es el siguiente:

CAPÍTULO IV - Condiciones para la reapertura al público de terrazas de los establecimientos de hostelería y restauración

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.

Cód. Validación: 7KWQFDRMSN2E2N76T5LZL94NY | Verificación: https://roadeduero.sedelectronica.es/
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 3 de 4

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.

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 se ajustará a lo previsto en el artículo 6.5.

Se apela a la responsabilidad de los hosteleros y restauradores, así como, a los vecinos y consumidores, en el cumplimiento de las medidas de seguridad impuestas y se ruega prudencia y sentido común, teniendo en cuenta la actual situación sanitaria.

En Roa, a la fecha de la firma digital.

DOCUMENTO FIRMADO ELECTRÓNICAMENTE

Cód. Validación: 7KWQFDRMSN2E2N76T5LZL94NY | Verificación: https://roadeduero.sedelectronica.es/
Documento firmado electrónicamente desde la plataforma esPublico Gestiona | Página 4 de 4