

HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN

1. **Aforo máximo del 50% en locales cerrados.**
2. **Aforo máximo del 75% en terrazas de bares y restaurantes.**
3. **Se suprime el servicio en barra.**
4. **Los hoteles sólo podrán contratar el 75% de su capacidad. El uso de sus zonas comunes se verá limitado en su aforo al 50%.**

Todos los establecimientos deben:

a) Garantizar una distancia mínima entre mesas o agrupaciones de mesas de un 1,5 m con un máximo de diez personas por mesa o agrupación de ellas.

b) HORARIO de cierre de los establecimientos la 1:00h. como máximo, sin que puedan admitirse nuevos clientes a partir de las 00:00h.

5. Se continuará con las labores de limpieza y desinfección del equipamiento, de uso frecuente. Limpieza y desinfección del local por lo menos una vez al día entre la apertura y el cierre. Se priorizará la utilización de mantelerías de un solo uso.

Se eliminarán productos de autoservicio como servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, y otros utensilios similares, priorizando monodosis desechables o su servicio en otros formatos.

6. El personal trabajador que realice el servicio en mesa deberá procurar la distancia de seguridad con el cliente y aplicar los procedimientos de higiene y prevención necesarios. En cualquier caso, será obligatorio el uso de mascarilla para el personal de estos establecimientos en su atención al público.

7. Estas medidas serán de aplicación **PARA LOS ESTABLECIMIENTOS DONDE SE PRESTE CUALQUIER SERVICIO DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN.**

AFORO MÁXIMO

Locales cerrados 50%
Terrazas 75%

1,5 metros

