



Ayuntamiento de Jerez

CONDICIONES PARA LA REAPERTURA AL PÚBLICO DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN PARA CONSUMO EN EL LOCAL. FASE 2. FLEXIBILIZACIÓN

NORMATIVA

Orden SND/414/2020, de 16 de mayo, para la flexibilización de determinadas restricciones de ámbito nacional establecidas tras la declaración del estado de alarma en aplicación de la fase 2 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad.

Decreto-ley 14/2020, por el que se establecen con carácter extraordinario y urgente medidas para la reactivación del sector de la hostelería, restauración, ocio y esparcimiento, se adoptan las medidas de apoyo a las Entidades Locales necesarias para contribuir a la apertura de playas seguras y otras medidas económicas y tributarias, ante la situación de alerta sanitaria generada por el coronavirus (COVID-19).

CONDICIONES

Podrá procederse a la reapertura al público de los establecimientos de hostelería y restauración para **consumo en el local**, **excepto** discotecas y bares de ocio nocturno, siempre que **no se supere** un 40% de su aforo, en la **Comunidad Autónoma de Andalucía se amplía el aforo al 50%** y siempre que se cumplan las siguientes condiciones:

- **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 auto-servicio en barra por parte del cliente. Asimismo, estará permitido el encargo en el propio establecimiento de comida y bebida para llevar.

- **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.

- **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.**

- 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 utili-

Jerez Empresarial | Delegación de Reactivación Económica y Captación de Inversiones | Ayuntamiento de Jerez
Avda. Alcalde Álvaro Domecq 5-7-9, Jerez | Tlf. 956 149 643 - 956 149 475
<http://www.jerez.es/emprendimiento> | empresarial@aytojerez.es | RRSS: [FB](#), [TW](#), [YT](#)

Fase 2-HOSTELERIA Y RESTAURACION CONSUMO EN LOCAL.odt | Rev. 01 | Fecha: 29/05/2020

Las informaciones y orientaciones emitidas en esta ficha tienen un carácter meramente ilustrativo. En ningún caso entrañan una interpretación normativa, ni consideración jurídica o económica, sino una simple determinación de conceptos, información de opciones legales o colaboración en la cumplimentación de impresos o solicitudes. Estas informaciones y orientaciones no originan derechos ni expectativas de derecho a favor de solicitantes ni de terceros. No ofrecen vinculación alguna con el expediente administrativo a que se refiera, no pudiendo ser invocada a efectos de interrupción o suspensión de plazos, caducidad o prescripción, ni sirve de instrumento formal de notificación.



Ayuntamiento de Jerez

cen para este fin, deberán ser acordes al número de personas, permitiendo que se respeten la distancia mínima de seguridad interpersonal.

- **Las CCAA podrán modificar el porcentaje de aforo previsto** así como el relativo a la ocupación de las terrazas al aire libre siempre que los mismos no sean inferiores al treinta por ciento ni superiores al cincuenta por ciento. (**Andalucía lo amplía al 50%**)

COMUNIDAD AUTÓNOMA DE ANDALUCÍA.

Establece los HORARIOS en establecimientos de hostelería y de terrazas y veladores.

1. El **horario máximo de cierre general** de los establecimientos de hostelería sin música y con música se amplía en una hora, hasta las 03:00 horas, no siéndole aplicable la ampliación de una hora más los viernes, sábado y vísperas de festivos.

2. Los **horarios de terrazas y veladores** para exclusivo consumo de comidas y bebidas instalados en la vía pública y otras zonas de dominio público, anexos o accesorios a establecimientos de hostelería y de ocio y esparcimiento, así como en las superficies privadas abiertas o al aire libre o descubiertas que formen parte de los establecimientos de hostelería y de ocio y esparcimiento, **se determinarán por los Ayuntamientos correspondientes**, compatibilizando su funcionamiento con la aplicación de las normas vigentes en materia de contaminación acústica y medioambiental en general y garantizando el derecho a la salud y al descanso de la ciudadanía, con las siguientes limitaciones:

a) **No podrán superar los márgenes de apertura y cierre generales** previstos para cada tipo de establecimiento de hostelería o de ocio y esparcimiento.

b) **En ningún caso el límite horario** para la expedición de bebidas y comidas en dichos espacios **podrá exceder de las 03:00 horas**, debiendo quedar totalmente desalojados y recogidos, como máximo, en el plazo de media hora a partir de ese horario límite, siendo de aplicación con carácter general a todos los municipios sin excepción alguna.

Las terrazas y veladores **se ubicarán**, de conformidad con la normativa de protección acústica, preferentemente **en áreas no declaradas zonas acústicas especiales** y que además sean sectores con predominio de suelo de uso recreativo, de espectáculos, característico turístico o de otro uso terciario no previsto en el anterior, e industrial. La instalación de terrazas y veladores en zonas acústicas especiales y en sectores del territorio distintos a los anteriores deberá estar motivada. La evaluación de su cumplimiento **quedará justificada en el estudio acústico** mediante la aplicación de la metodología de cálculo que se desarrolle por la Consejería competente en materia de contaminación acústica.

Jerez Empresarial | Delegación de Reactivación Económica y Captación de Inversiones | Ayuntamiento de Jerez
Avda. Alcalde Álvaro Domecq 5-7-9, Jerez | Tlf. 956 149 643 - 956 149 475
<http://www.jerez.es/emprendimiento> | empresarial@aytojerez.es | RRSS: [FB](#), [TW](#), [YT](#)

Fase 2-HOSTELERIA Y RESTAURACION CONSUMO EN LOCAL.odt | Rev. 01 | Fecha: 29/05/2020

Las informaciones y orientaciones emitidas en esta ficha tienen un carácter meramente ilustrativo. En ningún caso entrañan una interpretación normativa, ni consideración jurídica o económica, sino una simple determinación de conceptos, información de opciones legales o colaboración en la cumplimentación de impresos o solicitudes. Estas informaciones y orientaciones no originan derechos ni expectativas de derecho a favor de solicitantes ni de terceros. No ofrecen vinculación alguna con el expediente administrativo a que se refiera, no pudiendo ser invocada a efectos de interrupción o suspensión de plazos, caducidad o prescripción, ni sirve de instrumento formal de notificación.



Ayuntamiento de Jerez

Los **municipios** que hayan obtenido la declaración de **municipio turístico** prevista en la vigente normativa de turismo de Andalucía o que hayan obtenido la **declaración de zona de gran afluencia turística a efectos de horarios comerciales** de acuerdo con la vigente normativa de comercio interior de Andalucía, en los términos y límites temporales establecidos en la correspondiente declaración, **podrán autorizar**, previa petición de las personas titulares de la actividad de hostelería, **horarios especiales que supongan una ampliación de los horarios** generales de cierre, para establecimientos de hostelería situados preferentemente en áreas no declaradas zonas acústicas especiales y que además sean sectores con predominio de suelo de uso recreativo, de espectáculos, característico turístico o de otro uso terciario no previsto en el anterior, e industrial. La **autorización** de horarios especiales en zonas acústicas especiales y en sectores del territorio distintos a los anteriores **deberá estar motivada en el cumplimiento de los objetivos de calidad acústica aplicables**.

Estos municipios, igualmente **podrán ampliar**, de oficio, **en media hora el límite horario de cierre para las terrazas y veladores** instalados en la vía pública y en otras zonas de dominio público, anexos o accesorios a los establecimientos de hostelería, así como en las superficies privadas abiertas o al aire libre o descubiertas que formen parte de los establecimientos de hostelería y situados preferentemente en áreas no declaradas zonas acústicas especiales y que además sean sectores con predominio de suelo de uso recreativo, de espectáculos, característico turístico o de otro uso terciario no previsto en el anterior, e industrial, **cuando la apertura del establecimiento público de hostelería del que dependan se produzca en viernes, sábado y vísperas de festivo**.

Los **Ayuntamientos** podrán autorizar **por periodos inferiores a cuatro meses** dentro del año natural, la instalación y utilización de **equipos de reproducción o amplificación sonora o audiovisuales** así como el desarrollo de **actuaciones en directo** de pequeño formato, **en terrazas y veladores** de establecimientos de hostelería situados preferentemente en áreas no declaradas zonas acústicas especiales y que además sean sectores con predominio de suelo de uso recreativo, de espectáculos, característico turístico o de otro uso terciario no previsto en el anterior, e industrial.

Sólo podrán celebrarse en **un mismo establecimiento público un máximo de 24 espectáculos** públicos o actividades recreativas extraordinarias **al año**, entendiéndose referido a un máximo de 24 días en el año natural, no considerándose un mismo espectáculo público o actividad recreativa, programaciones o ciclos de más de un día de duración.

Todas estas normativas **hasta la finalización del Estado de Alarma**.

Jerez Empresarial | Delegación de Reactivación Económica y Captación de Inversiones | Ayuntamiento de Jerez
Avda. Alcalde Álvaro Domecq 5-7-9, Jerez | Tlf. 956 149 643 - 956 149 475
<http://www.jerez.es/emprendimiento> | empresarial@aytojerez.es | RRSS: [FB](#), [TW](#), [YT](#)

Fase 2-HOSTELERIA Y RESTAURACION CONSUMO EN LOCAL.odt | Rev. 01 | Fecha: 29/05/2020

Las informaciones y orientaciones emitidas en esta ficha tienen un carácter meramente ilustrativo. En ningún caso entrañan una interpretación normativa, ni consideración jurídica o económica, sino una simple determinación de conceptos, información de opciones legales o colaboración en la cumplimentación de impresos o solicitudes. Estas informaciones y orientaciones no originan derechos ni expectativas de derecho a favor de solicitantes ni de terceros. No ofrecen vinculación alguna con el expediente administrativo a que se refiera, no pudiendo ser invocada a efectos de interrupción o suspensión de plazos, caducidad o prescripción, ni sirve de instrumento formal de notificación.



Ayuntamiento de Jerez

MEDIDAS DE HIGIENE GENERALES EXIGIBLES EN LAS INSTALACIONES

1. **El titular de la actividad** económica deberá asegurar que se adoptan las medidas de limpieza y desinfección adecuadas. En las tareas de limpieza se **prestará especial atención a las zonas de uso común y a 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.

b) **Tras cada limpieza, los materiales empleados y los equipos de protección utilizados 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.

2. 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.

3. 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.

4. Cuando haya **ascensor o montacargas, su uso se limitará al mínimo imprescindible** y se utilizarán preferentemente las escaleras. Cuando sea necesario utilizarlos, la ocupación máxima de los mismos será de una persona, salvo que sea posible garantizar la separación de dos metros entre ellas, o en aquellos casos de personas que puedan precisar asistencia, en cuyo caso también se permitirá la utilización por su acompañante.

5. Cuando el **uso de los aseos** esté permitido por clientes su ocupación máxima 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.

6. **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.

Jerez Empresarial | Delegación de Reactivación Económica y Captación de Inversiones | Ayuntamiento de Jerez
Avda. Alcalde Álvaro Domecq 5-7-9, Jerez | Tlf. 956 149 643 - 956 149 475
<http://www.jerez.es/emprendimiento> | empresarial@aytojerez.es | RRSS: [FB](#), [TW](#), [YT](#)

Fase 2-HOSTELERIA Y RESTAURACION CONSUMO EN LOCAL.odt | Rev. 01 | Fecha: 29/05/2020

Las informaciones y orientaciones emitidas en esta ficha tienen un carácter meramente ilustrativo. En ningún caso entrañan una interpretación normativa, ni consideración jurídica o económica, sino una simple determinación de conceptos, información de opciones legales o colaboración en la cumplimentación de impresos o solicitudes. Estas informaciones y orientaciones no originan derechos ni expectativas de derecho a favor de solicitantes ni de terceros. No ofrecen vinculación alguna con el expediente administrativo a que se refiera, no pudiendo ser invocada a efectos de interrupción o suspensión de plazos, caducidad o prescripción, ni sirve de instrumento formal de notificación.



Ayuntamiento de Jerez

7. 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.

MEDIDAS DE HIGIENE Y PREVENCIÓN ESPECÍFICAS EN LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO EN EL LOCAL

1. **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 apartado anterior.
2. **Priorizar 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.
3. **Poner a disposición del público dispensadores de geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad virucida autorizados,** en todo caso en la entrada del establecimiento y a la salida de los baños, que deberán estar siempre en condiciones de uso.
4. **Evitar el empleo de cartas de uso común,** optando por el uso de dispositivos electrónicos propios, pizarras, carteles u otros medios similares.
5. **Almacenar los elementos auxiliares** del servicio (vajilla, cristalería, cubertería o mantelería...), **en recintos cerrados** y, si esto no fuera posible, lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores.
6. **Eliminar productos de autoservicio** como servilleteros, palilleros, vinagreras, aceite-ras, y otros utensilios similares, **priorizando monodosis desechables** o su servicio en otros formatos bajo petición del cliente.
7. **Establecer** en el local un **itinerario para evitar aglomeraciones** y prevenir el contacto entre clientes.
8. **El personal 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.

MEDIDAS DE HIGIENE PARA EL PERSONAL

No podrán reincorporarse a su puesto de trabajo las personas que presenten síntomas o estén en aislamiento domiciliario debido a un diagnóstico por COVID-19, o que se encuentren en período de cuarentena domiciliaria por haber tenido contacto estrecho con alguna persona con síntomas o diagnosticada de COVID-19

Jerez Empresarial | Delegación de Reactivación Económica y Captación de Inversiones | Ayuntamiento de Jerez
Avda. Alcalde Álvaro Domecq 5-7-9, Jerez | Tlf. 956 149 643 - 956 149 475
<http://www.jerez.es/emprendimiento> | empresarial@aytojerez.es | RRSS: [FB](#), [TW](#), [YT](#)

Fase 2-HOSTELERIA Y RESTAURACION CONSUMO EN LOCAL.odt | Rev. 01 | Fecha: 29/05/2020

Las informaciones y orientaciones emitidas en esta ficha tienen un carácter meramente ilustrativo. En ningún caso entrañan una interpretación normativa, ni consideración jurídica o económica, sino una simple determinación de conceptos, información de opciones legales o colaboración en la cumplimentación de impresos o solicitudes. Estas informaciones y orientaciones no originan derechos ni expectativas de derecho a favor de solicitantes ni de terceros. No ofrecen vinculación alguna con el expediente administrativo a que se refiera, no pudiendo ser invocada a efectos de interrupción o suspensión de plazos, caducidad o prescripción, ni sirve de instrumento formal de notificación.



Ayuntamiento de Jerez

1. Sin perjuicio del cumplimiento de la normativa de prevención de riesgos laborales y de la normativa laboral, **el titular de la actividad económica deberá adoptar las acciones necesarias para cumplir las medidas de higiene y prevención para el personal trabajador**, asegurándose que todos los trabajadores tengan **permanentemente a su disposición** en el lugar de trabajo **agua y jabón o geles hidroalcohólicos o desinfectantes** con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad para la limpieza de manos.

Asimismo, **cuando no pueda garantizarse la distancia de seguridad interpersonal de aproximadamente dos metros, se asegurará que los trabajadores dispongan de equipos de protección adecuados** al nivel de riesgo. En este caso, todo el personal deberá estar formado e informado sobre el correcto uso de los citados equipos de protección. Lo dispuesto en el párrafo anterior será también aplicable a todos los trabajadores de empresas que presten servicios en los locales o establecimientos.

2. **El fichaje con huella dactilar será sustituido** por cualquier otro sistema de control horario que garantice las medidas higiénicas adecuadas para la 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.

3. La disposición de los puestos de trabajo, la organización de los turnos y el resto de condiciones de trabajo se modificarán, en la medida necesaria, para garantizar la posibilidad de mantener la **distancia de seguridad interpersonal de dos metros entre los trabajadores**, siendo esta responsabilidad del titular de la actividad económica.

4. Las medidas de deberán cumplirse, en su caso, en los vestuarios, taquillas y aseos de los trabajadores, así como en cualquier otra zona de uso común.

5. Si un trabajador empezara a tener síntomas compatibles con la enfermedad, contactará de inmediato con el teléfono habilitado para ello por la comunidad autónoma o centro de salud correspondiente y, en su caso, con el correspondiente servicio de prevención de riesgos laborales. El trabajador se colocará una mascarilla, debiendo abandonar, en todo caso, su puesto de trabajo hasta que su situación médica sea valorada por un profesional sanitario.

AFORO Y MEDIDAS PARA PREVENIR LA AFLUENCIA MASIVA EN LOS ESTABLECIMIENTOS Y LOCALES ABIERTOS AL PÚBLICO

Los centros deberán realizar los ajustes en la organización horaria que resulten necesarios para **evitar el riesgo de coincidencia masiva** de personas durante las franjas horarias de previsible máxima afluencia o concentración. Se considerará que existe riesgo de coincidencia masiva de personas cuando no haya expectativas razonables de que se respeten las distancias mínimas de seguridad, particularmente en las entradas y salidas.

Jerez Empresarial | Delegación de Reactivación Económica y Captación de Inversiones | Ayuntamiento de Jerez
Avda. Alcalde Álvaro Domecq 5-7-9, Jerez | Tlf. 956 149 643 - 956 149 475
<http://www.jerez.es/emprendimiento> | empresarial@aytojerez.es | RRSS: [FB](#), [TW](#), [YT](#)

Fase 2-HOSTELERIA Y RESTAURACION CONSUMO EN LOCAL.odt | Rev. 01 | Fecha: 29/05/2020

Las informaciones y orientaciones emitidas en esta ficha tienen un carácter meramente ilustrativo. En ningún caso entrañan una interpretación normativa, ni consideración jurídica o económica, sino una simple determinación de conceptos, información de opciones legales o colaboración en la cumplimentación de impresos o solicitudes. Estas informaciones y orientaciones no originan derechos ni expectativas de derecho a favor de solicitantes ni de terceros. No ofrecen vinculación alguna con el expediente administrativo a que se refiera, no pudiendo ser invocada a efectos de interrupción o suspensión de plazos, caducidad o prescripción, ni sirve de instrumento formal de notificación.