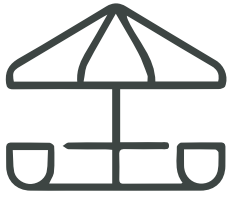
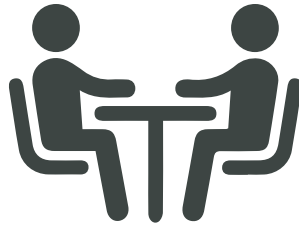


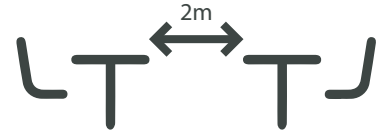
Medidas para Fase 2 en Terrazas al aire libre



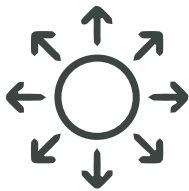
Limitación al 50% el número de mesas según licencia municipal



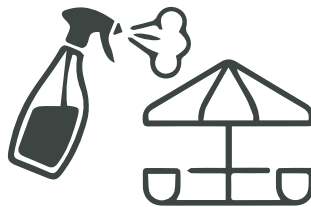
Máximo 10 personas en cada mesa o agrupación de mesas



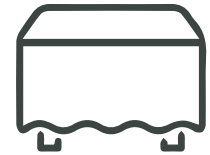
Al menos 2 metros de distancia entre mesas.



La disposición de las mesas garantizará la distancia de seguridad interpersonal.



Limpieza y desinfección del equipamiento de la terraza (mesas, sillas, etc.), entre un cliente y otro.



Se priorizará la utilización de mantelerías de un solo uso



Disponibilidad de gel hidroalcohólico en los locales para trabajadores y clientes



Se evitará el uso de cartas de uso común, optando por dispositivos electrónicos propios, pizarras, carteles, etc.



Vajilla, cristalería, cubertería o mantelería, se almacenarán en recintos cerrados



Productos de autoservicio (servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, etc.) en monodosis desechables

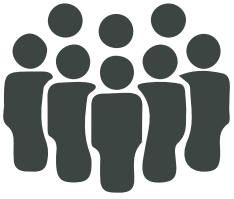


La ocupación máxima de los aseos por los clientes será de una persona.



Se limpiarán y desinfectarán los aseos al menos 6 veces al día.

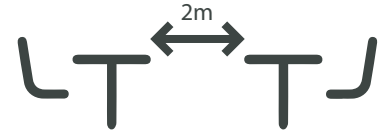
Medidas para Fase 2 en hostelería y restauración



Aforo limitado al 40% del aforo del local



En el interior del local: consumo en mesas, no autoservicio en barra.



Al menos 2 metros de distancia entre mesas.



Disponibilidad de gel hidroalcohólico en los locales para trabajadores y clientes



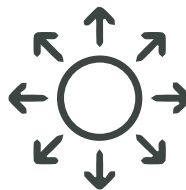
Uso obligatorio de mascarilla si no se puede mantener la distancia de seguridad



Sustitución del fichaje por huella dactilar



Ajustes en la organización horaria del personal y del público para evitar afluencias masivas.



Adaptación del espacio para garantizar la distancia de seguridad.



Si hay síntomas: comunicación inmediata al teléfono habilitado de la CCAA.



Limpieza y desinfección también en zonas privadas de los trabajadores, tales como vestuarios, taquillas, aseos, cocinas y áreas de descanso.



Lavado de uniformes y ropa de trabajo todos los días



Ventilación adecuada de espacios de trabajo y lugares de acceso libre al público

Medidas para Fase 2 en hostelería y restauración



Uso restringido de ascensores y montacargas. Máximo una persona.



La ocupación máxima de los aseos por los clientes será de una persona.



La limpieza y desinfección de los aseos se reforzará.



Se fomentará el pago con tarjeta. Limpieza y desinfección del datáfono tras cada uso.



Papeleras con tapa y pedal para material desechable



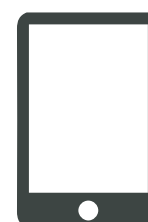
Limpieza y desinfección de instalaciones 2 veces al día con especial atención a las superficies de contacto



Limpieza y desinfección del equipamiento de la terraza (mesas, sillas, etc.), entre un cliente y otro.



Se priorizará la utilización de mantelerías de un solo uso



Se evitará el uso de cartas de uso común, optando por dispositivos electrónicos propios, pizarras, carteles, etc.



Vajilla, cristalería, cubertería o mantelería, se almacenarán en recintos cerrados



Productos de autoservicio (servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, etc.) en monodosis desechables