

Estimado socio,

Hace unos instantes se ha publicado la orden SAN 1256/2020, de 14 de diciembre por el que se modula el nivel de alerta 3 ordinario. Por lo tanto, a partir de las 00:00 horas del día de hoy, se aplicarían la siguiente regulación:

Nivel de alerta 3

Establecimientos de **hostelería y restauración:**

- El horario de funcionamiento no excederá de las 22:00 horas, a excepción del servicio de entrega a domicilio.
- Aforo en interior: 30%. Este aforo se incrementará al 50% en actividades de hostelería y restauración situado en estaciones de servicio, para transportistas o profesionales desplazados de su domicilio habitual. Idéntico aforo dispondrán los establecimientos de hostelería y restauración situados en polígonos industriales para trabajadores y personas vinculadas con las empresas situadas en los mismos.
- Servicio en mesa, si bien las barras podrán ser usadas para realizar pedidos y recoger los mismos.
- Aforo en terraza: 100%. Si una terraza no cumpliera la definición de terraza al aire libre, se permitirá su uso computándose como interior del establecimiento.
- Ocupación máxima por mesa o grupos de mesas: 6 personas, con distancia de 1,5 mts entre sillas de diferentes mesas o grupos de mesas.
- El uso de mascarilla será obligatorio salvo durante en el momento indispensable de realizar la consumición.
- Se mantiene la prohibición de la actividad de ocio nocturno, en idénticas condiciones a las ya señaladas.
- Se podrá desarrollar el servicio de comida por encargo que se podrá recoger en el interior del mismo. No podrán utilizarse máquinas recreativas o de juego. El aforo máximo para esta actividad será del 5% y, en todo caso, de un cliente al menos.

- **Reuniones sociales:** 6 personas. Los días 24,25 y 31 de diciembre y 1 de enero de 2021, no podrán exceder de 10 personas, salvo en el caso de personas convivientes.

Las **celebraciones** nupciales, comuniones, bautizos, confirmaciones y otras celebraciones sociales, familiares, religiosas o civiles u otros grupos de reunión, que pudieran tener tras la ceremonia, en establecimientos de hostelería y restauración respetarán la separación de 1,5 mts, no superando las 10 personas en interior, ni las 15 en el exterior.

No se podrá utilizar la pista de baile.

Centros comerciales: Aforo del 25% en cada uno de los locales, Control de aforo en los interiores de locales y plantas mantener el cumplimiento de esta limitación.

Queda prohibida la permanencia de clientes en zonas comunes. Debe estar cerradas las áreas recreativas. La actividad de hostelería y restauración se regirá por las limitaciones propias de su actividad.

El aforo de tiendas de alimentación, se fijará en un 50%.

El aforo en instalaciones deportivas o gimnasios será del 30%.

Reuniones con un máximo de seis personas.

Museos y salas de exposiciones: 50% del aforo máximo autorizado. Visitas y actividades guiadas, se realizarán en grupos de un máximo de seis personas.

La **actividad de guía turístico**, se realizará de manera concertada y preferentemente con cita previa, con grupos de un máximo de 10 personas, excluyendo al guía.

Los **congresos**, encuentros, reuniones de negocio, conferencias y otros eventos de esta naturaleza deberán realizarse telemáticamente.

Apertura de **zonas comunes de hoteles y otros alojamientos:** 25% del aforo máximo autorizado, pudiendo establecerse turnos en los comedores.

Cines teatros, auditorios, circos de carpa y similares, y otros locales similares y establecimientos destinados a espectáculos públicos, actividades recreativas o de ocio contando con butacas pre-asignadas, el porcentaje de aforo máximo permitido queda fijado en el 50%.

– **Salones recreativos, salones de juego, salas de bingo y casinos, y otros establecimientos de apuestas:** El aforo máximo permitido será del 30%

Los ayuntamientos podrán autorizar la instalación de **atracciones de feria** al aire libre, pudiendo instalarse 4 atracciones por recinto, y un aforo del 50% por atracción. El recinto contará con una zona de entrada y otra de salida claramente diferenciada, y las atracciones contarán con separación suficiente para permitir el tránsito de personas por el recinto con la distancia interpersonal de 1,5 mts.

MEDIDAS ADICIONALES DE HIGIENE

a) Limpieza del equipamiento, en particular mesas, sillas, barra, así como cualquier otra superficie de contacto, de forma frecuente. Asimismo, deberá procederse a la limpieza y desinfección del local por lo 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.

b) Se priorizará la utilización de mantelerías de un solo uso. En el caso de que esto no fuera posible, deberá 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 preferentemente entre 60 y 90 grados centígrados.

c) Se procurará evitar el empleo de cartas de uso común, promoviendo el uso de dispositivos electrónicos propios, pizarras, carteles u otros medios similares.

d) Los elementos auxiliares del servicio, como la vajilla, cristalería, juegos de cubiertos o mantelería, entre otros, se almacenarán en recintos cerrados y, si esto no fuera posible, lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores.

e) Se priorizará el uso de productos monodosis desechables, o su servicio en otros formatos bajo petición del cliente, para dispensación de servilletas, palillos, vinagreras, aceiteras y otros utensilios similares.

f) En los establecimientos que cuenten con zonas de autoservicio deberá evitarse la manipulación directa de los productos por parte de los clientes, por lo que deberá prestar el servicio un trabajador del establecimiento, salvo en el caso de que se trate de productos envasados previamente.

g) Si el uso de los aseos o similares está permitido para clientes, visitantes o usuarios, su ocupación máxima será de una persona para espacios de hasta cuatro metros cuadrados, salvo en aquellos supuestos de personas que puedan precisar asistencia; en ese caso también se permitirá la utilización por su acompañante.

Para aseos de más de cuatro metros cuadrados que cuenten con más de una cabina o urinario, la ocupación máxima será del 50% del número de cabinas y urinarios que tenga la estancia, debiendo mantenerse durante su uso la distancia de seguridad. Deberá reforzarse la limpieza y desinfección de los referidos aseos, garantizando siempre su estado de salubridad e higiene.

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

Fuente: <http://www.boa.aragon.es/cgibin/>