

## NOTA INFORMATIVA REAPERTURA TERRAZAS AL AIRE LIBRE

De conformidad con lo previsto en el Real Decreto 514/2020, de 8 de mayo, por el que se prorroga el estado de alarma, la reapertura de las terrazas al aire libre de los establecimientos de hostelería y restauración durante la Fase 1 del Plan para la desescalada, deberá respetar lo previsto en la Orden 399/2020, de 9 de mayo y, en todo caso, las siguientes condiciones:

- 1) Estará limitada al 50 % de las mesas permitidas en el año inmediatamente anterior, de acuerdo con la licencia municipal.
- 2) Deberá mantenerse la debida distancia física de, al menos, 2 metros entre mesas o agrupaciones de mesas.
- 3) Se podrá solicitar al Ayuntamiento la ampliación de la superficie destinada a terraza, respetándose, en todo caso, que el incremento de mesas cumple con la proporción del 50% entre mesas y superficie disponible, con el consiguiente incremento proporcional del espacio peatonal en el mismo tramo de la vía pública en el que se ubique la terraza. Dicha autorización estará condicionada al espacio físico disponible de la ubicación de la terraza, garantizándose las normas de tránsito de los peatones. La solicitud de ampliación de terraza se podrá descargar en el siguiente enlace: <https://sede.santacruzdetenerife.es/sede/procedimientos-y-servicios/t399>
- 4) Se permite un máximo de 10 personas por mesa o agrupaciones de mesas, respetándose la distancia mínima de seguridad interpersonal.
- 5) Aquellos establecimientos que no cuenten en la actualidad con autorización de mesas y sillas en vía pública, podrán solicitarla siendo indispensable contar previamente con el título habilitante (comunicación previa de terraza, a descargar en el siguiente enlace: <https://www.urbanismosantacruz.es/es/procedimientos/comunicacion-previa-modificacion-no-sustancial-terrazas>)
- 6) Deberán llevarse a cabo las siguientes medidas de higiene y/o prevención:
  - a) Limpieza y desinfección del equipamiento entre un cliente y otro.
  - b) Mantelerías de un solo uso, preferiblemente. Si no es posible, evitar el uso de la misma mantelería con distintos clientes.
  - c) Se deberá poner a disposición del público dispensadores de geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad virucida en la entrada del establecimiento o local.
  - 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.
  - g) La ocupación máxima de los aseos por los clientes será de una persona, salvo supuestos de personas que precisen asistencia, en cuyo caso también se permitirá el uso por su acompañante. Deberá procederse a la limpieza y desinfección de los referidos aseos, como mínimo, seis veces al día.