



Medidas vigentes desde este viernes 23 de abril de 2021, Adoptado por el Gobierno de Canarias, en sesión celebrada el día 22 de abril de 2021.

Nivel de alerta 1 (La Gomera y La Palma)

Se limita circulación de personas en horario nocturno a quedar ésta restringida durante la franja horaria comprendida **entre las 00.00 y las 6.00 horas.**

MEDIDAS ESPECÍFICAS PARA ACTIVIDAD DE HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y TERRAZAS, BARES Y CAFETERÍAS.

En los establecimientos y actividades de hostelería, restauración y terrazas, así como en los bares y restaurantes de playas, se garantizará en todo momento el mantenimiento de la **distancia de al menos 2 metros entre las sillas de diferentes mesas o grupos de mesas,** y entre grupos de clientes en barra.

Cada mesa o agrupación de mesas deberá ser acorde al número de personas que la ocupan y se procurará una disposición de las sillas en zigzag que evite que los comensales estén cara a cara y que permita el mayor distanciamiento interpersonal posible.

El espacio asignado en barra a cada cliente o grupo de clientes deberá estar señalado físicamente

LIMITACIÓN DE AFORO

Hasta el nivel de alerta 1, en la Gomera y la Palma

No se podrá **superar el 75% del aforo autorizado en los espacios interiores.**

La ocupación máxima por mesa o grupo de mesa será:

- de **10 personas** en el exterior
- de **6 personas** en espacios interiores,
- de **4 personas** el grupo de clientes en la barra

Se establece el cierre completo de los establecimientos **antes de las doce de la noche.** El servicio de entrega a domicilio en todos los niveles de alerta se realizará hasta las doce de la noche.

Isla	Semáforo	Nivel de Alerta
Tenerife		3
Gran Canaria		3
Fuerteventura		2
Lanzarote		2
La Palma		1
La Gomera		1
El Hierro		2

REQUISITOS QUE DEBEN CUMPLIR TODOS LOS ESTABLECIMIENTOS

- a) **Se evitará el empleo de cartas de uso común debiéndose optar por dispositivos electrónicos propios, pizarras, carteles, QR** u otros medios similares.
- b) Los elementos auxiliares del servicio, **como la vajilla, cristalería, cubertería o mantelería, cestas de pan, tazas de café, entre otros, se almacenarán en recintos cerrados** y, si esto no fuera posible, lejos de zonas de paso de clientes y trabajadores, debiendo además **retirar de las mesas, cualquier elemento decorativo.**
- c) Se **eliminarán** productos de **autoservicio como servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, y otros utensilios similares**, priorizando su servicio en otros formatos bajo petición del cliente o monodosis desechables cuando lo determine la normativa específica.
- d) **No se permitirá fumar en las terrazas** u otros espacios al aire libre dependientes del local o establecimiento.
- e) **Se deberá asegurar la correcta ventilación de los espacios interiores** y se garantizará la adecuada renovación del aire, incrementando la tasa de ventilación (aire exterior/aire recirculado) en caso de emplear sistemas de ventilación o climatización artificial.
- f) **El cliente no puede ocupar una mesa sin que el personal del establecimiento lo acomode, después de proceder a la limpieza y desinfección de esta.** Los clientes deberán permanecer todo el tiempo sentados a la mesa u ocupando el espacio asignado en barra, limitando los desplazamientos dentro del establecimiento a lo estrictamente necesario y manteniendo la distancia de seguridad interpersonal.



g) En los bufés y autoservicios habrán de adoptarse las medidas específicas de vigilancia y organización necesarias para garantizar el uso de mascarilla, la desinfección de las manos con geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad viricida, debidamente autorizados y registrados, y el mantenimiento de la distancia de seguridad interpersonal entre no convivientes.

h) Los servicios de recogida de comidas y bebidas en el propio local, el envío a domicilio y la recogida en vehículo se realizarán siempre manteniendo las distancias de seguridad interpersonal y el resto de medidas preventivas

i) Debe hacerse uso obligatorio de las mascarillas permanentemente, excepto en el momento de la ingesta de alimentos o bebidas.

Se reduce el número de comensales **por mesa a 10 personas en el exterior y 6 personas por mesa en el interior**

j) A efectos de facilitar el seguimiento de contactos ante casos positivos de COVID-19, se llevará un registro de los clientes en los servicios de comida y cena en zonas interiores de restaurantes que incluya nombre y apellidos, DNI, número de teléfono y fecha y hora del servicio.

Este registro se mantendrá a disposición de las autoridades sanitarias, durante un mes después del evento.

El tratamiento de la información de carácter personal se realizará de acuerdo con lo dispuesto en la normativa de protección de datos de carácter personal, teniendo dicho tratamiento exclusivamente por finalidad el seguimiento, vigilancia y control epidemiológico del COVID-19.