**MODELO DE BANDO /DECRETO DE ALCALDÍA**

Dada la promulgación de la Orden 427/2020, **desde el 22 DE MAYO DE 2020**, en ……………………………

**RESUELVO:**

**1.- Los velatorios** y entierros límite máximo 25 personas en espacios al aire libre y hasta 15 en espacios cerrados.

**2.- La comitiva para enterramiento** o despedida para cremación podrá estar formada por 25 personas más el ministro de culto o persona asimilable en función de la confesión religiosa que profesen.

**3.- Los lugares de culto** podrán acoger hasta el 50% de su aforo, debiendo ubicar en lugar visible el aforo permitido. Además los asientos individuales guardarán un metro como mínimo de distancia, distancia que deberá guardarse también entre los que se sienten en los bancos, para los espacios sin asientos no más de una persona por metro cuadrado. (Todavía no se permite utilizar el exterior de los edificios ni la vía publica para actos de culto).

Se recomienda mascarilla y desinfección .Deberán disponer de dispensadores de gel hidroalcohólico. No se permite el uso de agua bendita, se evitara el contacto personal, la distribución de folletos y libros, tampoco se besaran ni tocaran objetos de devoción ni podrán actuar los coros.

**4.- Mercadillos,** se pueden abrir, siempre que la autoridad sanitaria de su aprobación, restringiendo su aforo a un máximo del 25% del actual.

Se permitirán exclusivamente puestos que ya contaran con autorización, siempre y cuando se dediquen a la venta de productos alimentarios para consumir en el hogar, o para cultivo.

No se permite el consumo inmediato ni la venta de bebidas.

Atenderán a las personas individualmente guardando una distancia de dos metros. Utilizaran guantes y gel hidroalcoholico.

 Se prohíbe de forma expresa la venta de cualquier producto textil, de calzado, de complementos, de droguería o perfumería, de bisutería, bazar y/o de electrónica. (recomendable en esta fase)

**5.- Población infantil y actividad física al aire libre**

Para menores de 14 años no se aplica la limitación de 1 adulto y 3 niños, puede ir junta toda la unidad familiar.

Los paseos y actividad deportiva (sin contacto personal), una vez al día en el termino municipal o hasta 5 km del domicilio a términos municipales adyacentes y que estén en la misma área de salud

**6.- Actividades deportivas Instalaciones cerradas**

* Se aplica fase 2
* Entrenamiento básico en ligas profesionales no federadas de manera individual y en condiciones de higiene.
* Entrenamiento profesional y reanudación de ligas profesionales.
* Apertura de instalaciones cubiertas. Requiere cita previa. Máximo dos personas sin contacto físico. 30% del aforo de la instalación. Limpieza y desinfección de instalaciones.
* Piscinas para uso deportivo. Máx 2 personas sin contacto físico. 30% del aforo. Limpieza y desinfección de instalaciones.

**7.- Actividades Deportivas instalaciones abiertas**

* Se aplica fase 1
* Antes de reapertura limpieza y desinfección.
* Cita previa.
* Máximo dos personas sin contacto físico y distancia de 2 m.
* Limpieza y desinfección después de su uso.

**8.- Reactivación de bibliotecas , centros culturales ( teleclubs)** siempre con las normas de seguridad de distancia de dos metros. No se permitirá la utilización de la sala de lectura ni de ordenadores. Se dispondrá de gel hidroalcohólico.

**9.- Terrazas Posibilidad de ampliar superficies**

1. Como norma general los establecimientos pueden instalar el 50% de las mesas que tienen autorizadas en el espacio que tienen en estos momentos asignados de forma automática. No se requiere ninguna autorización ni permiso del Ayuntamiento.
2. Los horarios son los autorizados en las licencias de cada establecimiento, si bien habrá que estar en todo momento atento a los posibles ajustes y limitaciones que se determinen desde las autoridades sanitarias en cumplimiento del estado de alarma.
3. Dentro de la terraza autorizada, entre cada mesa tendrá que haber una distancia mínima de 2 metros
4. Las mesas deben respetar en todo momento la senda peatonal.
5. La instalación de mesas no puede invadir en ningún caso la salida de portales, locales, salidas de emergencia, etc.
6. El Ministerio de Sanidad establece una serie de recomendaciones en materia de higiene y prevención:
	* Limpieza y desinfección del equipamiento de la terraza en particular mesas y sillas.
	* Uso de mantelerías de un solo uso. Y en todo caso evitar el uso de mantelería o salvamanteles con distintos clientes, optando por materiales y soluciones que faciliten su cambio entre servicios y lavado mecánico entre 60 y 90 grados centígrados.
	* Se deberá poner a disposición de los clientes dispensadores de geles hidroalcohólicos o desinfectantes.
	* Se evitará el uso de cartas de uso común optando por dispositivos electrónicos propios, pizarras o carteles.
	* Los elementos auxiliares de servicios como vajillas, cristalería, etc se almacenarán en recintos cerrados o lejos de zonas de pasos.
	* Se eliminarán productos de autoservicio como servilleteros, palilleros, vinagregeras y otros utensilios similares.
	* La ocupación de los aseos será de una persona salvo en los casos en los que se pueda precisar asistencia. Deberá procederse a la limpieza y desinfección don una periodicidad al día ( seis veces al día como ejemplo )
7. Se deberá respetar la separación de 1,5 metros a otros establecimientos o servicios públicos (quioscos, paradas de autobús, paradas de taxis, salidas de emergencia…)
8. Durante este periodo transitorio, se podrán reagrupar dos mesas con hasta 10 comensales siempre y cuando no se invada las sendas peatonales, salidas de portales, locales, salidas de emergencia, etc. en el caso de que no haya espacio para instalar el 50% de las mesas en el espacio asignado para la terraza.
9. Se podrán añadir sillas hasta un máximo de cuatro por mesa. En ambos casos, esto no conllevará aumento del aforo autorizado ni en cuanto a mesas ni en sillas debiendo garantizarse la distancia de dos metros. Esta medida no requiere de autorización previa por parte del Ayuntamiento.
10. **Los establecimientos podrán solicitar un incremento del espacio** asignado para terraza con el objetivo de instalar el 50% de los mesas con una distancia de 2 metros o para incrementar el número de mesas con el límite máximo de los que tenían autorizados antes de la crisis sanitaria. Deberá ser autorizado por el Ayuntamiento de acuerdo con una serie de criterios y supuestos que se analizaran con criterios técnicos puntualmente para cada solicitud. Para agilizar los trámites se facilitará un modelo de solicitud con la documentación preceptiva. La propuesta del hostelero se validará técnicamente y será sometida a inspección posterior.
	* Estos criterios son:
		+ Se podrán alcanzar acuerdos con fachadas colindantes para ocupar parte de su espacio con veladores siempre y cuando no se obstaculicen los accesos y salidas de portales, locales, garajes, salidas de emergencia, etc ni se invada la senda peatonal. Tendrá que haber una autorización expresa.
		+ Se tendrán que mantener los itinerarios peatonales accesibles existentes.
		+ Se debe respetar la separación de 1,5 metros a otros establecimientos o servicios públicos (quioscos, paradas de autobús, paradas de taxis, salidas de emergencia…)
		+ En las plazas, bulevares y similares podrá ampliarse la terraza siempre que se garantice el uso público de la plaza frente a la utilización privativa por el hostelero.
		+ En cumplimiento de lo dispuesto por el Ministerio de Sanidad, se aplicará un criterio de proporcionalidad. La superficie de la terraza autorizada deberá aumentar en proporción al número de veladores por encima del 50% que se autoricen sin afectar a itinerarios peatonales que en todo caso deberán aumentar en proporción al crecimiento de la terraza.
	* La solicitud de ampliación de la superficie de mesas no lleva aparejado coste alguno.
11. De acuerdo con la Orden Ministerial, el número de mesas que se podrá instalar en el municipio en este nivel 1 son como máximo aquellos que podían instalarse antes de la crisis sanitaria.
12. En el nivel 1 no se podrán autorizar cambios en los horarios de funcionamiento de las terrazas de veladores, siempre sin perjuicio de las limitaciones que pueda establecer en cada momento el Gobierno central respecto al estado de alarma.
13. Ninguna de las medidas excepcionales que se aborden como la ampliación de la superficie autorizada de la terraza tiene vocación de permanencia y sólo estarán operativas durante el periodo de crisis sanitaria.
14. En caso de incumplimiento por parte del hostelero de los criterios establecidos en la autorización se adoptarán medidas disciplinarias que podrían conllevar la revocación de la autorización provisional.

**10.- Hostelería**

* Posibilidad de reapertura de hostelería para consumo en **interior con un aforo máximo del 40%** salvo en discotecas y pubs donde sigue prohibido, con las siguientes limitaciones:
* 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 autoservicio 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.
* 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 utilicen para este fin, deberán ser acordes al número de personas, permitiendo que se respeten la **distancia mínima de seguridad interpersonal.**
* **Los establecimientos cumplirán con las medidas de seguridad e higiene previstas en el art. 19 de la Orden 414/2020, que se inserta al final del presente.**

 ***Artículo 19. Medidas de higiene y prevención en la prestación del servicio en el local.***

En la prestación del servicio en los locales de hostelería y restauración deberán respetarse las siguientes medidas de higiene y prevención:

a) 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 artículo 6.

b) Se priorizará 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.

c) Se deberá poner a disposición del público **dispensadores de geles hidroalcohólicos o desinfectantes con actividad virucida** autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad, en todo caso en la entrada del establecimiento o local y a la salida de los baños, que deberán estar siempre en condiciones de uso.

d) Se **evitará el empleo 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, priorizando monodosis** desechables o su servicio en otros formatos bajo petición del cliente.

g) Se establecerá en el local un itinerario para evitar aglomeraciones en determinadas zonas y prevenir el contacto entre clientes.

h) El uso de los aseos por los clientes se ajustará a lo previsto en el artículo 6.5 (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).

i) El personal trabajador 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.

Y para que conste a los efectos oportunos expido el presente Decreto ante Secretario/a en

ALCALDE/ALCALDESA

 Ante mí El Secretario/a