



# **DIRECTIVA OBLIGATORIA:**



Restaurantes, bares,  
bodegas y salones  
para fumadores

**Entrada en vigor: 30 de noviembre de 2020**

[sccgov.org/coronavirus](https://sccgov.org/coronavirus)



## **DIRECTIVA OBLIGATORIA PARA ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN, BARES, VINOTECAS Y SALONES DE FUMADORES**

**\*Por favor, confirme que la Orden del Estado permite abrir a su establecimiento. Si hay alguna diferencia entre la Orden del Condado local y la Orden del Estado, se debe seguir la orden más restrictiva. Además de esta directiva obligatoria, el Estado también tiene una guía específica para ciertos establecimientos que debe seguirse igualmente.\***

Puede encontrar información sobre la Orden del Estado y la guía del Estado en [covid19.ca.gov](https://www.covid19.ca.gov).

**Publicado: 9 de octubre de 2020**

**Última revisión: 28 de noviembre de 2020**

**Entrada en vigor: 30 de noviembre de 2020 a las 12:01 a. m.**

***Las comidas en interiores y las actividades de degustación en interiores en vinotecas están temporalmente prohibidas en el Condado de Santa Clara. Asimismo, las actividades en interiores en bares / cervecerías / destilerías están prohibidas en el Condado de Santa Clara, y las actividades al aire libre en dichos establecimientos están prohibidas donde no se brinde servicio de comidas. Estas prohibiciones estarán en vigor hasta nuevo aviso.***

***Las siguientes reglas que permiten comidas en interiores, actividades de vinotecas en interiores y actividades de bares / cervecerías / destilerías al aire libre no son aplicables mientras dure la suspensión.***

***El 28 de agosto de 2020, el Estado emitió una Orden de la Oficial de Salud para todo el Estado ("Orden del Estado", disponible [aquí](#)) y el Plan para Una Economía Más Segura (el "Plan", disponible [aquí](#)). La Orden y el Plan del Estado establecen restricciones estatales para cada "nivel" asignado a los condados.***

***Los restaurantes, bares, vinotecas y salones de fumadores deben cumplir los requisitos obligatorios de esta Directiva y cualquier otra Directiva de la Oficial de Salud del Condado aplicable, la Orden de Reducción de Riesgos Revisada de la Oficial de Salud del Condado***

*emitida el 5 de octubre de 2020, las restricciones aplicables según la Orden y el Plan del Estado, los documentos de Guía sobre COVID-19 para la Industria del Estado y cualquier reglamentación de salud y seguridad aplicable. Cuando haya diferencias entre estas reglas, se debe seguir la regla más restrictiva.*

*Para conocer las reglas adicionales que se aplican a restaurantes, bares, vinotecas y salones para fumadores, consulte las siguientes Guías de la Industria sobre COVID-19 del Estado:*

- [Restaurantes que ofrecen comida para llevar, drive-through y entrega a domicilio: https://files.covid19.ca.gov/pdf/guidance-take-out-restaurants--en.pdf](https://files.covid19.ca.gov/pdf/guidance-take-out-restaurants--en.pdf)
- [Restaurantes que ofrecen comidas al aire libre, comida para llevar, autoservicio y entrega a domicilio: https://files.covid19.ca.gov/pdf/guidance-outdoor-restaurants--en.pdf](https://files.covid19.ca.gov/pdf/guidance-outdoor-restaurants--en.pdf)
- [Restaurantes, bares y vinotecas: https://files.covid19.ca.gov/pdf/guidance-restaurants-bars-wineries--en.pdf](https://files.covid19.ca.gov/pdf/guidance-restaurants-bars-wineries--en.pdf)
- [Restaurantes para comer en el establecimiento: https://files.covid19.ca.gov/pdf/guidance-dine-in-restaurants--en.pdf](https://files.covid19.ca.gov/pdf/guidance-dine-in-restaurants--en.pdf)

La evidencia médica y científica actual muestra que COVID-19 se transmite principalmente a través de gotitas respiratorias y aerosoles que se producen cuando una persona infectada exhala. Estas gotitas respiratorias y aerosoles pueden permanecer en el aire durante largos períodos de tiempo en espacios interiores, poniendo en peligro a otras personas que visiten ese espacio compartido. Los cubrebocas, usados correctamente, ayudan a reducir la propagación de las gotitas respiratorias y los aerosoles, y realizar las actividades al aire libre ayuda a dispersar las gotitas respiratorias y los aerosoles que se exhalan. Mejorar la ventilación interior y aumentar la circulación de aire exterior en espacios interiores también ayuda a dispersar y / o eliminar aerosoles, pero no tan eficazmente como ubicar las actividades al aire libre.

Como las personas deben quitarse el cubrebocas para comer, beber o fumar, las empresas que se centren en esas actividades (incluidos restaurantes, vinotecas, bares y salones para fumadores) deben tomar precauciones adicionales para reducir el riesgo de transmisión de COVID-19 al brindar servicio in situ a los clientes. El servicio de comida para llevar sigue siendo la opción más segura, seguido de una comida al aire libre con medidas de mitigación de riesgos. Se necesitan medidas de mitigación más estrictas para reducir los riesgos de comer en interiores a un nivel aceptable. Incluso cuando se permita, se desaconseja comer en interiores, especialmente para las personas mayores, otras personas que sean particularmente vulnerables a las complicaciones del COVID-19 y las personas que interactúen con estos grupos.

Cuando se permita comer en interiores, los restaurantes, las vinotecas y otros establecimientos de comidas pueden proporcionar servicio con asientos para los clientes tanto en interiores como en exteriores si siguen las restricciones de esta Directiva. Cuando no se permite comer en interiores, el servicio de comidas con asiento y el consumo de alimentos o bebidas por parte de los clientes solo se permite al aire libre, y el alcohol solo se puede servir junto con el servicio de comidas al aire libre con asiento. Los centros de atención médica pueden seguir brindando servicios de comidas en interiores incluso cuando no se permitan comidas en interiores a otros establecimientos.

Cuando se permita comer en interiores, los bares, cervecerías, pubs y destilerías pueden servir alcohol al aire libre con o sin comida de acuerdo con las reglas para comer al aire libre; asimismo, estas empresas pueden servir alcohol en interiores, pero solo con servicio de comidas con asiento y de acuerdo con la reglas para comer en interiores. Cuando no se permita comer en interiores, estas empresas solo pueden brindar servicio al aire libre, y solo pueden servir alcohol junto con el servicio de comidas al aire libre si siguen las restricciones de esta Directiva.

Debido al riesgo particularmente elevado de transmisión de COVID-19 asociado con sus actividades, **los salones para fumadores no pueden operar en interiores**, excepto para los servicios permitidos por las Oficiales de Salud del Estado y del Condado (como venta al por menor de comida para llevar y servicio de comidas de conformidad con las disposiciones de la presente Directiva). Los salones para fumadores pueden funcionar al aire libre sujetos a las restricciones de esta Directiva.

**Esta Directiva es obligatoria y su incumplimiento constituye una infracción de la Orden de la Oficial de Salud emitida el 5 de octubre de 2020** (la "Orden"). Los restaurantes, vinotecas, bares, salones para fumadores e instalaciones similares deben cumplir la Orden, todos los requisitos de esta Directiva y todos los requisitos de la guía estatal específica de la industria.

La colocación de los asientos en interiores y al aire libre, el servicio de comida y alcohol, los servicios de salón de fumadores al aire libre y otras actividades también deben cumplir las leyes, regulaciones y requisitos de permisos estatales y locales. Cualquier cambio importante en las actividades del servicio de alimentos, como la adición de estaciones de limpieza, áreas de preparación de alimentos o áreas de almacenamiento de alimentos, puede requerir la aprobación previa del Departamento de Salud Ambiental (Department of Environmental Health, DEH). Póngase en contacto con el DEH para obtener más información: [www.EHinfo.org](http://www.EHinfo.org), [DEHWEB@cep.sccgov.org](mailto:DEHWEB@cep.sccgov.org) o (408) 918-3400.

### ***La Orden Emitida el 5 de Octubre de 2020***

La Orden impone varias restricciones a todas las empresas y actividades para garantizar que el Condado se mantenga lo más seguro posible, incluidas, entre otras, las siguientes:

- **El Protocolo de Distanciamiento Social:** Todas las empresas y entidades gubernamentales

que aún no lo hayan hecho deben completar y enviar un Protocolo de Distanciamiento Social Revisado según la Orden de la Oficial de Salud del 5 de octubre de 2020. **Los Protocolos de Distanciamiento Social enviados antes del 11 de octubre de 2020 ya no son válidos.** El Protocolo de Distanciamiento Social Revisado debe completarse utilizando una plantilla actualizada, disponible [aquí](#). El Protocolo se envía bajo pena de perjurio, lo que significa que todo lo escrito en el formulario debe ser veraz y preciso al leal saber y entender del firmante, y el envío de información falsa es un delito. El Protocolo debe distribuirse a todos los trabajadores, y debe ser accesible a todos los funcionarios encargados de hacer cumplir la Orden.

- **Letreros:** Todas las empresas y entidades gubernamentales deben imprimir (1) un letrero PREPARADOS PARA COVID-19 actualizado y (2) una Hoja Informativa para Visitantes sobre el Protocolo de Distanciamiento Social, y exponer ambos de forma prominente en todas las entradas del establecimiento. Dicho material estará disponible para imprimir una vez que se envíe el Protocolo de Distanciamiento Social por Internet. El Protocolo de Distanciamiento Social especifica requisitos adicionales para los letreros.
- **Cubre bocas:** Todos deben usar cubrebocas en todas las situaciones especificadas en la [Guía Obligatoria sobre el Uso de Cubrebocas](#) (“Guía de Cubrebocas”) del Departamento de Salud Pública de California y en cualquier directiva específica emitida por la Oficial de Salud del Condado. Asimismo, incluso cuando no sea requerido por las guías y órdenes estatales o locales, se deben usar cubrebocas en la mayor medida posible (1) cuando se esté en interiores y no en la propia residencia y (2) cuando se esté al aire libre y en un radio de seis pies / 2 metros de cualquier persona fuera de la unidad familiar. **Esta Directiva establece reglas específicas para el uso de cubrebocas en los establecimientos cubiertos por esta Directiva.**
- **Limitación de Capacidad:** Todas las empresas deben cumplir las limitaciones de capacidad establecidas en la [Directiva Obligatoria sobre Capacidad](#).

Consulte la [Orden](#) y la [página de preguntas frecuentes](#) para obtener más detalles.

## I. Requisitos Generales para Todos los Establecimientos de Comidas

Todos los establecimientos de comidas deben cumplir todos los requisitos aplicables en la guía estatal específica de la industria para restaurantes que ofrecen comidas al aire libre, comida para llevar, servicio de autoservicio y entrega a domicilio (disponible en <https://files.covid19.ca.gov/pdf/guidance-outdoor-restaurants--en.pdf>) y en la guía estatal específica de la industria para restaurantes, vinotecas y bares (disponible en <https://files.covid19.ca.gov/pdf/guidance-restaurants-bars-wineries--en.pdf>). *También* deben tomar

las medidas complementarias especificadas en esta Directiva. En caso de conflicto entre la orientación estatal y la presente Directiva, se debe seguir la medida más restrictiva.

*1. Exija el Uso de Cubrebocas por Parte de Clientes y Personal*

- a. Los clientes deben usar cubrebocas siempre que se encuentren en establecimientos comerciales (ya sea dentro o fuera) y no estén comiendo o bebiendo, lo que incluye, entre otros: mientras esperen sentarse; mientras lean el menú y pidan la comida; mientras conversen en una mesa a la espera de que les sirvan su comida o bebida o tras terminar sus comidas; en cualquier momento en que interactúen con un mesero u otro miembro del personal (como cuando un mesero se acerque a su mesa para tomar un pedido o para traer o llevarse alimentos o bebidas); y cada vez que se levanten de la mesa (como cuando se les de asiento, vayan a usar el baño o se vayan del establecimiento). Los clientes pueden quitarse los cubrebocas una vez que se hayan servido la comida o las bebidas y pueden estar sin ellos hasta terminar su comida, siempre que no estén interactuando con un mesero u otro miembro del personal y permanezcan sentados a su mesa. Los clientes no pueden quitarse el cubrebocas para comer o beber dentro del establecimiento después de recoger la comida para llevar.
- b. Los establecimientos de comidas deben tomar las siguientes medidas para recordar a los clientes los requisitos de cubrirse la cara:
  - i. Después de desinfectar cada mesa tras cada grupo de clientes, los establecimientos de comidas deben poner un letrero o tarjeta (no menor de 3 x 5 pulgadas) en la mesa con al menos las siguientes instrucciones (o sustancialmente similares):

“Ayúdenos a mantener abierto nuestro negocio, proteger a nuestro personal y proteger a los comensales siguiendo estas sencillas instrucciones:

- No se quite la máscara hasta que le sirvan la comida o las bebidas.
- Vuelva a ponerse la máscara cada vez que un mesero se acerque a su mesa.
- Póngase la máscara siempre que se levante de la mesa.
- Lávese las manos o desinfectelas.

¡Gracias por ayudar a proteger la salud de nuestro personal y los demás clientes!"

- ii. Los establecimientos de comidas deben notificar y, según sea necesario, recordar a los clientes los requisitos de cubrebocas, y no dejar pasar a los clientes que se nieguen a usar cubrebocas (excepto si están exentos según la [Guía Estatal sobre Cubrebocas](#), lo que incluye niños muy pequeños; personas para quienes sea desaconsejable cubrirse la cara por motivos médicos; y personas con problemas de audición o que se comuniquen con alguien con problemas de audición, cuando la capacidad de ver la boca sea esencial para la comunicación).
- c. El personal debe usar cubrebocas en todo momento mientras se encuentre en el establecimiento, ya sea en el interior o al aire libre (excepto si es desaconsejable desde el punto de vista médico, si no sería seguro para un trabajo específico o si se lo debe quitar para comunicarse con alguien con problemas auditivos). Las empresas son responsables de garantizar que el personal use cubrebocas en todo momento.

## 2. *Garantice un Distanciamiento Social Adecuado*

- a. No debe haber más de seis personas por mesa, todas ellas procedentes de la misma vivienda. Las personas que se sienten juntas a la misma mesa no necesitan mantener una distancia social de seis pies entre sí.
  - i. Todos los establecimientos de comidas deben poner letreros para notificar, y comunicar verbalmente a los clientes, que todas las personas que compartan una mesa deben proceder de la misma vivienda.
  - ii. Las mesas deben estar separadas por al menos 10 pies (medidos desde el borde de las mesas), para permitir al menos seis pies de distancia entre los miembros de familias diferentes.
- b. Todos los clientes deben estar sentados para comer o beber. Los clientes no pueden reunirse, bailar o circular entre las mesas, en las áreas del bar o en otras áreas de un comedor.
- c. Deje de sentar a los clientes a la barra del bar o en áreas de preparación de alimentos y espacios similares donde no puedan mantenerse fácilmente al menos a seis pies de distancia de un área / estación de trabajo en uso o de otros clientes que no formen parte de su grupo.
- d. Los establecimientos deben organizar su espacio para permitir una distancia social adecuada entre los clientes sentados y los que accedan a sus mesas, así como los miembros del público que pasen por las zonas de comidas al aire libre.
- e. Las áreas para sentarse utilizadas por los clientes en los restaurantes de servicio rápido

(comida rápida), así como los patios de comidas compartidos y otras áreas comunes para comidas, deben administrarse para garantizar el cumplimiento de los requisitos de esta Directiva.

3. *Implemente Medidas Reforzadas de Higiene y Desinfección de Manos*

- a. Los meseros deben lavarse o desinfectarse las manos antes de atender a cada nuevo grupo de clientes.
- b. Limpie y desinfecte a fondo cada lugar donde coman o beban los clientes (incluidas las mesas y sillas) antes de sentar al siguiente grupo de clientes, siguiendo las [guías de los CDC](#). Las mesas y sillas utilizadas por los clientes que tomen asiento por sí solos en los restaurantes de servicio rápido y los patios de comidas compartidos / áreas comunes de comedor al aire libre también deben limpiarse tras el uso de cada grupo de clientes.

4. *Ofrezca a los Clientes Alternativas a Tomar Su Comida en el Establecimiento*

- a. Los establecimientos deben ofrecer alternativas de servicio de recogida, comida para llevar y / o entrega en la acera para brindar a los clientes una alternativa de menos riesgo a las comidas en el establecimiento.

**II. Requisitos Adicionales para Todos los Establecimientos de Comidas al Aire Libre**

Además de los requisitos aplicables a todos los establecimientos de comidas mencionados en la Sección I anterior, todo establecimiento que ofrezca comidas al aire libre debe cumplir los requisitos de esta sección.

1. *Cumpla los Criterios para Establecimientos al Aire Libre*

- a. Para operar para el servicio de comedor al aire libre, un establecimiento debe permitir el libre flujo de aire exterior a través de todo el espacio, como se especifica en la guía obligatoria del Departamento de Salud de California sobre el [Uso de Estructuras Temporales para Actividades Comerciales al Aire Libre](#).
  - i. Se pueden usar barreras alrededor o dentro del establecimiento; no se considerarán lados cerrados si no tienen más de 3 pies de altura medidos desde el suelo y no impiden el libre flujo de aire a través de todo el establecimiento. Una partición o barrera que tenga más de 3 pies de altura se considera un lado cerrado.
  - ii. Las cercas y pantallas que no impidan el flujo de aire no se consideran paredes o lados cerrados para determinar si un área está al aire libre.

Los establecimientos que no cumplan estas condiciones pueden proporcionar servicio de



comedor con asiento a los clientes según las reglas para comedor en interiores de las Secciones I y III de esta Directiva.

- b. Avise a los clientes de que si están cenando al aire libre, pueden ingresar a las áreas interiores solo para: (1) acceder a un baño, (2) acceder a un comedor al aire libre o (3) pedir o recoger alimentos o bebidas en un mostrador interior.

## 2. *Dé Prioridad a las Comidas al Aire Libre*

- a. Comer al aire libre conlleva menos riesgo que hacerlo en interiores, por lo que se urge a los establecimientos de comidas a que utilicen, prioricen y amplíen el espacio exterior para comer siempre que sea posible.
- b. Se anima a los establecimientos de comidas a expandir los asientos al aire libre donde sea posible a lo largo de las zonas de derecho de paso u otras áreas al aire libre según lo aprobado por las jurisdicciones locales para maximizar el espacio entre las mesas y aumentar la disponibilidad de asientos al aire libre.

## 3. *Reglas para el Entretenimiento en Vivo*

- a. El entretenimiento en vivo en comedores al aire libre debe cumplir las siguientes restricciones:
  - i. Los artistas deben usar cubrebocas y guardar al menos a 6 pies de distancia entre sí y todos los clientes en todo momento.
  - ii. Los artistas intérpretes o ejecutantes no pueden cantar ni tocar instrumentos de viento ni de metal.
- b. Solo se permite el entretenimiento ambiental / atmosférico, y el entretenimiento en vivo no puede incluir actuaciones destacadas. Por ejemplo, un restaurante puede contratar a un pianista y un guitarrista o un DJ para tocar música ambiental de fondo mientras los clientes disfrutan de sus comidas en el comedor al aire libre. Pero el restaurante no puede albergar un evento de entretenimiento destacado (como un humorista que realice un monólogo cómico o un grupo musical que dé un concierto en el escenario), ya que las actividades de entretenimiento coordinadas promueven reuniones prolongadas.

## 4. *Restricciones al Servicio de Alcohol*

- a. Para actividades al aire libre cuando se permita comer en interiores:
  - i. El alcohol se puede servir al aire libre independientemente de una comida.
  - ii. Todo el alcohol debe servirse a los clientes mientras los clientes están sentados a

sus mesas. Los clientes no pueden sentarse a la barra del bar ni recibir servicio en ella.

b. Para actividades al aire libre cuando no se permita comer en interiores:

- i. El alcohol se puede vender a los clientes solo en la misma transacción que una comida al aire libre. Por ejemplo, si un restaurante sirve alcohol de su bar, solo puede vender ese alcohol a los clientes como parte de su servicio de comidas al aire libre. Los establecimientos con comedor no pueden mantener cuentas abiertas para los clientes con el propósito de servir alcohol a esos clientes más allá de la conclusión de su servicio de comidas al aire libre. Si se lo pide un Oficial de Cumplimiento del Condado, el establecimiento debe proporcionar recibos u otra prueba de que el alcohol se compra solo con las comidas.
- ii. Todo el alcohol debe servirse a los clientes mientras los clientes están sentados a sus mesas. No se puede atender a los clientes directamente en la barra de un bar, y los clientes solo pueden consumir alcohol mientras estén sentados en su mesa.

**III. Requisitos Adicionales para Todos los Establecimientos de Comedores Interiores (Cuando Se Permitan)**

Además de los requisitos aplicables a todos los establecimientos de comidas mencionados en la Sección I anterior, todo establecimiento que ofrezca comidas al aire libre debe cumplir los requisitos de esta sección. Estos requisitos solo se aplican cuando se permita comer en interiores.

*1. Prohibiciones Específicas para los Comedores en Interiores*

- a. Como las comidas en interiores crean un mayor riesgo de transmisión de COVID-19, es importante asegurarse de que dichas comidas se controlen cuidadosamente y se mantengan separadas de otras actividades comerciales o actividades que puedan ser de menor riesgo. Por tanto, las siguientes actividades de comedores interiores están prohibidas en todo momento:
  - i. Cafeterías en el lugar de trabajo (excepto en centros de salud o donde el cierre interferiría con una función gubernamental esencial).
  - ii. Comedores y cafeterías para estudiantes en centros de educación superior; y comedores y cafeterías compartidos en locales / complejos residenciales de múltiples unidades (a menos que los residentes no tengan espacios privados para comer de manera segura en sus propias unidades).
  - iii. Comedores interiores en gimnasios, centros de fitness, zoológicos, museos, acuarios, centros de entretenimiento familiar y salas de juego.

- iv. Servicio de comida o bebida en reuniones en interiores (excepto cuando sea necesario para llevar a cabo una ceremonia religiosa).
- v. Patios de comidas dentro de centros comerciales cubiertos.

Nada en este Párrafo prohíbe que las empresas que están cerradas para comidas en interiores proporcionen comida o bebida a clientes a domicilio o para llevar y consumir fuera del establecimiento, o que abran para comidas al aire libre de acuerdo con las Secciones I y II de esta Directiva.

## 2. *Limite la Capacidad del Comedor Interior*

- a. El número de clientes en el comedor interior debe limitarse según se especifica en la [Directiva Obligatoria sobre Limitaciones de Capacidad](#).
- b. El establecimiento debe poner en un lugar visible un letrero que identifique el número máximo de clientes autorizados a comer en el establecimiento en cualquier momento; el anuncio debe ser visible para el personal y los clientes dentro del establecimiento, así como desde el exterior de este (por ejemplo, colocado en el interior y el exterior de la puerta principal). Si el establecimiento consta de múltiples áreas de comedor, también debe indicar de manera visible el máximo de clientes permitido en cada área de comedor en la entrada de cada área de comedor respectiva.
- c. Los establecimientos deben vigilar y controlar estrictamente el flujo de tráfico que entra y sale del local para garantizar que no se excedan los límites de capacidad.

## 3. *Aplique Medidas y Controles de Evaluación Individual para los Clientes*

- a. Antes de permitirles ingresar al local para comer en el interior, los establecimientos de comidas en interiores deben preguntar a todos los clientes si: (1) están experimentando algún síntoma de COVID-19, (2) han dado positivo por COVID-19 en los últimos 14 días y (3) les consta haber estado en contacto cercano con personas que hayan dado positivo por COVID-19 en los últimos 14 días. Si un cliente responde afirmativamente a cualquiera de estas preguntas, se le debe prohibir la entrada al establecimiento.
- b. Los establecimientos de comidas en interiores deben exigir que al menos un cliente de cada grupo sentado a una mesa se registre al ingresar al establecimiento (o con antelación, a través de un sistema de reservas remoto), proporcionando la siguiente información:
  - i. Su nombre completo, número de teléfono y correo electrónico;

- ii. La fecha y hora de su entrada en el establecimiento (o de su reserva, si se registra con antelación); y
- iii. Confirmación de que todas las personas sentadas juntas a la mesa residen en la misma vivienda.

Las empresas deben conservar estos registros durante al menos 21 días. Esta información debe ser comunicada al Departamento de Salud Pública del Condado si este lo solicita con fines de investigación de casos y rastreo de contactos, a fin de proteger la salud de los trabajadores y clientes. El Departamento de Salud Pública del Condado mantendrá la confidencialidad de esta información y la utilizará únicamente para fines de investigación de casos y rastreo de contactos.

#### 4. *No Ofrezca Espectáculos de Entretenimiento*

- a. Actualmente no se permiten espectáculos de entretenimiento. Esto incluye entretenimiento en vivo y entretenimiento en pantalla (por ejemplo, televisores y pantallas de cine). Se permite música de fondo a bajo volumen si no requiere que los clientes alcen la voz para hacerse oír.

#### 5. *Limite la Duración de las Actividades de Comidas en Interiores*

- a. Los establecimientos de comidas en interiores deben dejar de servir alimentos y bebidas a los clientes que coman en el establecimiento a medianoche o antes, y no pueden reanudar el servicio de comedor en interiores hasta las 5:00 a. m. Los clientes pueden seguir sentados dentro del establecimiento hasta las 12:30 a. m. para terminar sus comidas, pero deben irse a más tardar a las 12:30 a. m.

#### 6. *Limite el Servicio de Alcohol*

- a. En establecimientos de comidas en interiores, cuando se permita, solo se puede vender alcohol a los clientes en la misma transacción que una comida. Por ejemplo, si un restaurante sirve alcohol de su bar, solo puede vender ese alcohol a los clientes como parte de su servicio de comidas. Los establecimientos con comedor interior no pueden mantener cuentas abiertas para los clientes con el propósito de servir alcohol a esos clientes más allá de la conclusión de su servicio de comidas. Si se lo pide un Oficial de Cumplimiento del Condado, el establecimiento debe proporcionar recibos u otra prueba de que el alcohol se compra solo con las comidas.
- b. Todo el alcohol debe servirse a los clientes mientras los clientes están sentados a sus mesas. Los clientes no pueden ser atendidos directamente en una barra de bar.

#### 7. *Mejore la Ventilación y la Circulación de Aire Exterior*

- a. Abra puertas y ventanas (especialmente en las áreas de comedor para clientes) a fin de maximizar la circulación de aire exterior, siempre que las condiciones ambientales y los requisitos del edificio lo permitan. Considere la posibilidad de modificar el local para aumentar la circulación de aire exterior, por ejemplo reemplazar las ventanas que no se abren por ventanas con mosquiteros que se puedan abrir. Comuníquese con su Departamento de Construcción local para obtener más información sobre los requisitos de permisos.
- b. Los establecimientos con comedor interior con sistemas centrales de ventilación / HVAC deben garantizar que los sistemas HVAC reciban mantenimiento, funcionen correctamente y, en la medida de lo posible y apropiado para el establecimiento:
  - i. Evaluar las posibilidades y actualizar el sistema para garantizar que los filtros de aire funcionen con la máxima eficiencia permitida por el bastidor de filtros y el sistema de tratamiento de aire instalados actualmente (idealmente MERV-13 o superior).
  - ii. Aumentar el porcentaje de aire exterior que pasa por el sistema HVAC, reajustando las compuertas de recirculación (“economizadores”).
  - iii. Desactivar los controles de ventilación de control de demanda que reducen el suministro de aire según la temperatura o la ocupación.
  - iv. Implementar las medidas adicionales establecidas en la Guía del Condado para sistemas de ventilación y filtración de aire.
- c. Los establecimientos con comedor interior que no tengan sistemas centrales de circulación de aire / HVAC o que no operen o controlen el sistema deben tomar las siguientes medidas, en la medida de lo posible y según sea apropiado para el establecimiento:
  - i. Configurar los ventiladores del techo para hacer circular el aire hacia arriba, lejos de los ocupantes.
  - ii. Si usa ventiladores portátiles, ponerlos cerca de puertas / ventanas abiertas y utilícelos para aspirar o soplar aire del interior hacia el exterior del establecimiento. Sitúe los ventiladores de forma que minimicen el flujo de aire entre ocupantes, que puede esparcir aerosoles.
  - iii. Plantearse instalar filtros de aire portátiles apropiados para el espacio.
  - iv. Implementar las medidas adicionales de la Guía del Condado para sistemas de ventilación y filtración de aire.

- d. Si lo solicitan un Oficial de Cumplimiento del Condado o Personal del Departamento de Salud Pública del Condado, es posible que el establecimiento deba someter su sistema de ventilación y filtración de aire a una evaluación integral por parte de un profesional debidamente autorizado, y enviar la documentación de esa evaluación al Condado.

#### **IV. Requisitos para Bares, Vinotecas y Salones para Fumadores**

Los bares, cervecerías, pubs, brewpubs, destilerías, vinotecas y salones para fumadores deben cumplir todos los requisitos aplicables en la guía estatal específica de la industria para restaurantes, vinotecas y bares (disponible en <https://files.covid19.ca.gov/pdf/guidance-restaurants-bars-wineries--en.pdf>). También deben tomar las medidas complementarias especificadas en esta Directiva. En caso de conflicto entre la orientación estatal y la presente Directiva, se debe seguir la medida más restrictiva.

##### *1. Bares, Cervecerías, Pubs y Destilerías*

- a. Cuando se permitan las comidas en interiores, los bares, cervecerías, brewpubs, pubs y destilerías que no sirvan comidas pueden brindar servicio con asiento al aire libre a sus clientes de acuerdo con las reglas para cenas al aire libre establecidas en las Secciones I y II de esta Directiva y los siguientes requisitos adicionales:
  - i. Puede servirse alcohol a los clientes mientras estos se encuentren sentados a sus mesas. Los clientes no pueden sentarse a la barra del bar ni recibir servicio en ella.
  - ii. Los clientes que participan en el servicio al aire libre pueden ingresar al interior del establecimiento únicamente: (1) para ventas minoristas de comida para llevar, (2) para usar el baño o (3) para acceder a un espacio al aire libre al que solo se puede acceder a través del establecimiento. Los clientes no pueden ingresar al establecimiento para recoger bebidas para su consumo en la parte al aire libre del mismo.
- b. Cuando se permita comer en interiores, los bares, cervecerías, pubs y destilerías pueden brindar servicio de alcohol en interiores a los clientes solo si el establecimiento ofrece servicios de comidas para sentarse y cenar y vende alcohol en la misma transacción que la comida. El servicio en interiores debe cumplir las reglas para comidas en interiores establecidas en las Secciones I y III de esta Directiva.
- c. Cuando *no* se permita comer en interiores, los bares, cervecerías, pubs y destilerías solo pueden proporcionar servicio de alcohol a los clientes al aire libre si el establecimiento ofrece comidas para cenar al aire libre y vende alcohol en la misma transacción que la comida. El servicio al aire libre debe cumplir las reglas para comidas en interiores establecidas en las Secciones I y II de esta Directiva. Los negocios que no sirvan comidas

pueden contratar a un vendedor de comida autorizado (como un camión de comida móvil autorizado) para que proporcione comidas para consumir al aire libre.

## 2. *Vinotecas*

- a. Las vinotecas pueden funcionar al aire libre, siempre que el servicio de alimentos y / o bebidas se realice de acuerdo con las reglas para comedores al aire libre indicadas en las Secciones I y II de esta Directiva.
- b. Cuando se permitan comidas en interiores, las vinotecas pueden funcionar en interiores sin cumplir las reglas para comidas en interiores de las Secciones I y III de esta Directiva; excepto que puede realizarse degustaciones sin servicio de comidas, siempre que las vinotecas cumplan todas las demás reglas para comidas en interiores y las guías estatales aplicables.

## 3. *Salones para Fumadores*

- a. Los salones para fumadores pueden funcionar al aire libre de acuerdo con las reglas para comidas al aire libre establecidas en las Secciones I y II de esta Directiva.
- b. Los salones para fumadores no pueden funcionar en interiores, excepto en los siguientes casos:
  - i. Ventas minoristas para llevar.
  - ii. Comidas en interiores de acuerdo con las reglas de las Secciones I y III de esta Directiva, siempre que el componente de sala de fumadores esté cerrado. Por ejemplo, un salón hookah puede servir té, café y bocadillos en mesas al aire libre, pero los clientes no pueden fumar hookahs mientras estén dentro del establecimiento.
- c. A efectos de esta Directiva, "salón de fumadores" se refiere a cualquier establecimiento comercial en que los clientes inhalen tabaco o productos de marihuana fumando, vapeando o por cualquier medio similar (incluido el uso de cigarrillos, puritos, puros, narguiles, hookahs, pipas de agua, porros, pipas, bongos, cigarrillos electrónicos, bolígrafos vape, vaporizadores o cualquier artículo similar).

### ***Manténgase Informado***

Para obtener respuesta a preguntas frecuentes sobre este sector y otros temas, consulte la [página de preguntas frecuentes](#). **Tenga en cuenta que esta Directiva puede modificarse en el futuro.** Para obtener la información más reciente sobre la Orden de la Oficial de Salud, visite el sitio web del Departamento de Salud Pública del Condado en [www.sccgov.org/coronavirus](http://www.sccgov.org/coronavirus).