Santa Clara County
PUBLIC HEALTH

DIRECTIVA OBLIGATORIA:

Servicio de Comida al Aire Libre

Fecha de Efectivo 13 de julio de 2020

sccgov.org/coronavirus

Fecha de Emisión: 4 de octubre de 2020

Condado de Santa Clara
Departamento de Salud Pública

Oficial de Salud
976 Lenzen Avenue, 2.º piso
San José, CA 95126
408.792.5040

DIRECTIVA OBLIGATORIA PARA COMIDAS AL AIRE LIBRE, BODEGAS, BARES 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.

Fecha de emisión: 14 de julio de 2020
Revisado: 4 de octubre de 2020

El 28 de agosto de 2020, el Estado publicó su Plan para una Economía Más Segura ("Plan"), un sistema estatal de restricciones relacionadas con COVID-19. El Condado de Santa Clara se encuentra actualmente en el Nivel Dos (Rojo) del Plan.

Según el Plan, la Oficial de Salud del Estado ha ordenado que los bares, cervecerías y pubs de los condados en Nivel Dos, incluido el Condado de Santa Clara, cierren todas sus actividades (tanto en el interior como en el exterior) a menos que ofrezcan comidas para sentarse al aire libre y vendan alcohol solo en la misma transacción que la comida. Consulte la Orden de la Oficial de Salud Pública aquí y el Plan del Estado aquí. Estos negocios no pueden operar excepto para las ventas minoristas de comida para llevar o para cenas al aire libre de acuerdo con el Plan del Estado y la Orden de Reducción de Riesgos del Condado.

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, transmitiendo el virus 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. Como las personas deben quitarse el cubrebocas para comer, beber o fumar, las empresas que se centren en esas actividades (incluidos restaurantes, bodegas, salas de degustación, bares y salones para fumadores) deben tomar

Junta de Supervisores: Mike Wasserman, Cindy Chávez, Dave Cortese, Susan Ellenberg, S. Joseph Simitian Ejecutivo del Condado: Jeffrey V. Smith

precauciones adicionales para reducir el riesgo de transmisión de COVID-19 al brindar servicio en el lugar a los clientes.

En virtud de esta Directiva, los restaurantes y otros establecimientos de comidas autorizados que preparen y sirvan comidas para tomar sentado, así como las bodegas, pueden operar **solo para servicio al aire libre, así como para la venta de comida para llevar**. **Están prohibidos los servicios de comedor y degustación de bodegas en interiores.**

Debido al riesgo particularmente elevado de transmisión de COVID-19 asociado con sus actividades, los **bares, cervecerías, pubs, destilerías y salones para fumadores no pueden operar en interiores ni exteriores, excepto para los servicios permitidos** por los 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).

Esta Directiva es obligatoria y su incumplimiento constituye una infracción de la Orden de la Oficial de Salud emitida el 2 de julio de 2020 (la "Orden"). Los restaurantes, bodegas, 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. Los establecimientos de alimentación también deben cumplir la Directiva Obligatoria para los Establecimientos de Alimentación de la Oficial de Salud.

La colocación de los asientos al aire libre, el servicio de comida y alcohol 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, DEHWEB@cep.sccgov.org o (408) 918-3400.

La Orden emitida el 2 de julio

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 deben completar y presentar al Condado la versión más reciente del Protocolo de Distanciamiento Social utilizando el formulario en línea, 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 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.

- **Cubrebocas:** todas las personas que se encuentren en un establecimiento o sitio de trabajo comercial deben usar cubrebocas en todo momento (excepto los niños muy pequeños, personas para quienes los cubrebocas son médicamente desaconsejables, o para la comunicación con personas con discapacidad auditiva). **En esta Directiva se especifica cuándo se pueden quitar los cubrebocas mientras se come o bebe al aire libre.**

- **Limitación de Densidad:** todas las empresas deben limitar el número de personas presentes en el establecimiento simultáneamente. Para los miembros del personal, el límite es de 1 persona por cada 250 pies cuadrados brutos de espacio interior del establecimiento (esto significa espacio total, incluidas las áreas abiertas solo para el personal, p. ej. espacios de almacenamiento). Para los clientes, el límite es de 1 persona por cada 150 pies cuadrados de espacio interior abierto al público. Los requisitos de densidad indican a las empresas cuántas personas (personal o clientes) pueden dejar entrar antes de que deba salir otra persona. Los menores de 12 años que acompañen a un padre o tutor no cuentan para el límite, pero todos los mayores de 12 años sí lo hacen. **La Directiva Obligatoria para Establecimientos de Alimentación de la Oficial de Salud del Condado describe una excepción limitada a la limitación de densidad aplicable solo a los establecimientos de alimentación.**

Consulte la Orden y la página de preguntas frecuentes para obtener más detalles.

Condado de Santa Clara
Departamento de Salud Pública

Oficial de Salud
976 Lenzen Avenue, 2.º piso
San José, CA 95126
408.792.5040

I. Medidas de Seguridad Obligatorias para el Servicio al Aire Libre

Todos los establecimientos de alimentación (así como las bodegas) 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, bodegas y bares (disponible en https://files.covid19.ca.gov/pdf/guidance-restaurants-bars-wineries--en.pdf). *También* deben tomar las siguientes medidas complementarias para proteger a sus trabajadores y clientes:

1. *Proporcione Solo Servicio al Aire Libre*

    a. **Comidas y bebidas deben servirse solo en áreas al aire libre.** Los clientes que coman o beban en el negocio pueden ingresar al interior solo para usar el baño o las estaciones de lavado de manos, encargar y recoger comida de un servicio rápido (comida rápida), o atravesar un área interior para acceder a asientos al aire libre. Todas las áreas de asiento interiores deben estar cerradas a los clientes. Si se ingresa al interior, debe usarse cubrebocas en todo momento.

    b. Para poder funcionar para servicio al aire libre bajo la Orden y esta Directiva, un comedor al aire libre debe permitir el libre flujo de aire exterior a través de todo el espacio y satisfacer las siguientes condiciones:

        i. El establecimiento utilizado para cenar al aire libre debe cumplir uno de los siguientes requisitos:

            1. Si el establecimiento está cubierto (en su totalidad o en parte) por una estructura de sombra temporal o permanente (como un toldo, dosel o techo), al menos el 50 % de su perímetro está abierto al exterior. Por ejemplo, una carpa cuadrada con techo debe tener al menos dos de sus lados completamente abiertos para considerarse establecimiento al aire libre; o,

            2. Si el establecimiento está descubierto y abierto al cielo (lo que significa que no hay estructuras de sombra en uso que no sean sombrillas de mesa individuales), al menos el 25 % de su perímetro está abierto al exterior. Por ejemplo, un patio cuadrado descubierto

debe tener al menos un lado abierto para considerarse establecimiento al aire libre.

ii. Se pueden usar barreras alrededor o dentro del establecimiento; no se considerarán lados cerrados si no tienen más de 4 pies de altura y no impiden el libre flujo de aire a través de todo el establecimiento. Una partición o barrera que tenga más de 4 pies de altura se considera un lado cerrado.

iii. 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.

2. *Haga que Trabajadores y Clientes Usen Cubrebocas*

a. **Los trabajadores de establecimientos de comidas al aire libre, bodegas y salas de degustación al aire libre deben usar cubrebocas en todo momento** (excepto si no es seguro para su trabajo, si el uso de cubrebocas no es médicamente aconsejable, o si es necesario para la comunicación por o con una persona que tiene discapacidad auditiva).

b. **Los clientes deben usar cubrebocas mientras: hacen fila, van o vienen de su mesa, piden sus comidas o interactúan con un mesero o miembro del personal, se sientan a una mesa y esperan que lleguen comida / bebidas o la cuenta, después de consumir las comidas y bebidas, dentro de un establecimiento para usar un baño o pedir / recoger comida de un servicio rápido, hacen un recorrido por los terrenos de la bodega, y en otros casos en que un establecimiento lo requiera para mantener seguros a los trabajadores y clientes.** No se requiere cubrebocas para niños muy pequeños, personas para quienes los cubrebocas sean médicamente desaconsejables, o para la comunicación por o con personas con discapacidad auditiva. Se permite quitarse el cubrebocas para comer o beber, mientras se está sentado a una mesa al aire libre.

3. *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. Los establecimientos 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.

b. Los establecimientos deben separar todas las mesas para asegurarse de que pueda haber al menos 6 pies de distancia entre los miembros de unidades familiares distintas en todo momento. Normalmente esto requerirá que el borde de cada mesa esté separado al menos 10 pies del borde de la mesa más cercana, para que haya al menos seis pies entre los clientes sentados a las distintas mesas.

c. Todos los clientes de los comedores al aire libre deben estar sentados a una mesa 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 al aire libre.

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 el comedor.

e. Se anima a los establecimientos a expandir los asientos al aire libre siempre que 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.

f. Las áreas para sentarse al aire libre utilizadas por los clientes en los restaurantes de servicio rápido (comida rápida), así como los patios de comidas compartidos y otras áreas comunes para comer al aire libre, deben administrarse para garantizar el cumplimiento de los requisitos de distanciamiento social y desinfección.

4. *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.

5. *Ofrezca a los Clientes Alternativas a Tomar Su Comida in Situ*

    a. Ofrezca alternativas de servicio de recogida, comida para llevar y / o entrega en la calle para que los clientes que prefieran consumir sus comidas o productos en casa u otros lugares fuera del establecimiento puedan hacerlo.

6. *Limite el Servicio de Alcohol*

    a. En establecimientos de comidas al aire libre, solo se puede vender alcohol a los clientes en la misma transacción que una comida. Por ejemplo, si una cervecería abre para comidas al aire libre mediante un contrato con un camión-restaurante, los clientes que compren alcohol de la cervecería también deben comprar una comida del camión-restaurante en la misma transacción. Del mismo modo, 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 al aire libre no pueden mantener cuentas abiertas para los clientes con el propósito de servir alcohol a esos clientes mucho más allá de la conclusión de su servicio de comidas. Si se lo pide un Oficial de Cumplimiento del Condado, los comedores al aire libre deben proporcionar recibos u otra prueba de que el alcohol se compra solo con las comidas.

7. *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.

II. Cierre de Todos los Bares y Salones para Fumadores Interiores y Exteriores

1. Bares, Cervecerías, Pubs y Destilerías

a. Los bares, cervecerías, pubs y destilerías no pueden operar ni en interiores ni en exteriores, excepto en los siguientes casos:

i. Ventas minoristas para llevar.

ii. Comidas al aire libre de acuerdo con las disposiciones de esta Directiva, siempre que sirvan comidas para sentarse o contraten a un vendedor de comida autorizado (como un camión de comida móvil autorizado) para proporcionar comidas a la mesa.

2. Salones para Fumadores

a. Los salones para fumadores no pueden funcionar ni en interiores ni en exteriores, excepto en los siguientes casos:

i. Ventas minoristas para llevar.

ii. Comidas al aire libre de acuerdo con las disposiciones de esta Directiva, siempre que el componente de sala de fumadores del establecimiento 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 están en el establecimiento.

b. 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, bongs, cigarrillos electrónicos, bolígrafos vape, vaporizadores o cualquier artículo similar).

Condado de Santa Clara
Departamento de Salud Pública

Oficial de Salud
976 Lenzen Avenue, 2.º piso
San José, CA 95126
408.792.5040

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.