

# Pautas de Reapertura para Comer en el Interior de Restaurantes y Bares



Esta guía tiene la intención de transmitir el mensaje del Gobernador Hogan y de Maryland Fuerte: Camino de recuperación. en lo que se refiere a los residentes del Condado de Calvert, dueños de negocios, trabajadores y visitantes en este momento. La guía establece principios importantes:

***Los habitantes de Maryland deben seguir usando máscaras en lugares públicos y cerrados.***

***Marylanders deben continuar practicando el distanciamiento físico.***

Es importante que todas nuestras acciones en el futuro cercano sean consistentes con estos principios directivos. Reabrir o cambiar la forma en que opera un negocio o lugar es una tarea importante. A continuación, tenemos unas pautas generales que las empresas o los propietarios deben tener en cuenta al desarrollar planes específicos de negocios para la reapertura o alteración de las operaciones:

- » Se colocarán letreros adecuados para distanciamiento social al ingresar al establecimiento y en el área de espera.
- » Se modificarán los planos de planta del local. Las mesas de comedor y bar deberán estar separadas 9 pies de distancia. Esto asegurará un distanciamiento social adecuado de 6 pies entre las partes. No se pueden sentar más de 6 personas en una mesa a menos que sean del mismo hogar.
- » Las instalaciones con asientos compactos-cabina (Booth) deben cerrar de a una de por medio.
- » Los clientes en el área del bar deben estar sentados. Los clientes de diferentes hogares deben estar sentados a 6 pies de distancia. No se permite estar de pie en el bar.
- » Todos los clientes atendidos deben estar sentados.
- » La capacidad no puede exceder el 50% de la ocupación máxima. Los límites de capacidad se publicarán. Un miembro del personal designado estará monitoreando la capacidad de la instalación.
- » Los clientes y visitantes mayores de 9 años deberán cubrirse la cara cuando estén en el interior del local, excepto durante el consumo de alimentos y bebidas.
- » Se requerirá que los empleados que interactúan con los clientes usen adecuadamente cubiertas faciales. Las máscaras deben cubrir tanto la nariz como la boca.
- » Se deberán realizar exámenes diarios de los síntomas de COVID para todo el personal antes de ingresar al edificio. Los registros de detección deben mantenerse durante 30 días.
- » Un desinfectante registrado por la EPA estará fácilmente disponible para limpiar adecuadamente las superficies de alto contacto, incluidos, entre otros, menús, manijas de puertas, registros, mesas, asientos / sillas / taburetes, baños, libretas, bolígrafos para servidores, etc.
- » Condimentos y menús de la barra estarán disponibles a pedido. Cualquier artículo servido en una mesa debe limpiarse y desinfectarse adecuadamente antes de ser entregado a otro cliente.
- » Se proporcionarán menús desechables o todos los menús deben desinfectarse adecuadamente después de cada uso por un miembro del personal designado.
- » Los clientes no pueden servirse en bares de ensaladas, buffets o cualquier otra área (incluidas las cafeteras).
- » Se utilizará, si es posible, el proceso de pago con manos libres para clientes que cenén. Si se utilizan libros de recibos y bolígrafos, asegúrese de que todo el personal desinfecte cada artículo entre usos.
- » Mientras espera para sentarse, se mantendrán las pautas apropiadas de distanciamiento físico. Si el espacio no permite un distanciamiento físico apropiado, se les pedirá a los clientes que esperen en sus autos u otra área fuera del local. Se puede usar un servicio de mensajería como mensajes de texto, sistema de llamadas telefónicas o una aplicación para notificar a los clientes que su mesa está lista.

*\* Los requisitos pueden cambiar en cualquier momento según las necesidades de salud o las nuevas directivas de la Oficina del Gobernador.*