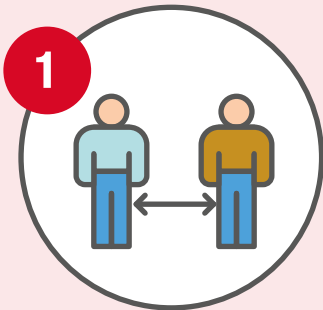


# Requisitos de seguridad en el servicio



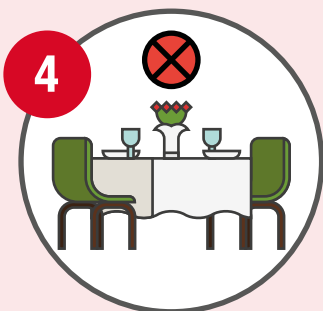
1  
Controlar el aforo resultante de aplicar las distintas medidas y distancias de seguridad



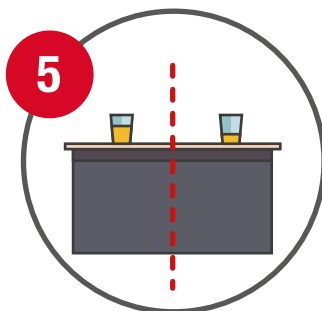
2  
Contar con **solución desinfectante en sitios accesibles** para uso de clientes.



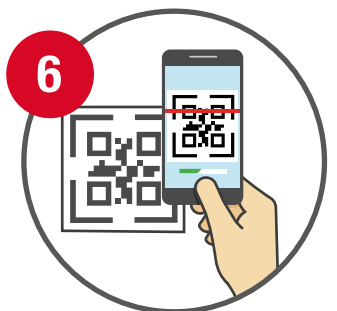
3  
Se deben **eliminar productos de autoservicio** (servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, etc.) priorizando monodosis desechables o su servicio en otros formatos.



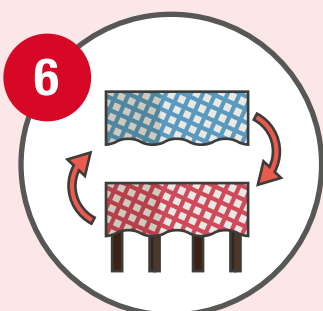
4  
Se evitará tener las mesas montadas con el menaje sin proteger. Retirar de ellas cualquier elemento decorativo. Almacenar los elementos auxiliares del servicio en recintos cerrados



5  
En **barra** respetar distancia de seguridad. Establecer las posiciones a ocupar por los clientes. Los productos expuestos deben estar protegidos y no se admite el autoservicio.



6  
Evitar el uso de **cartas comunes**, optando por "cartas", utilizando tecnología (cartas digitalizadas, QR), u otros sistemas como pizarras, carteles, etc.



7  
Priorizar la utilización de **mantelería de un solo uso**. Si no fuera factible debe evitarse el uso de la misma mantelería con distintos clientes.



8  
Debe asegurarse la **limpieza** de las superficies, máquinas recreativas y dispensadoras que entran en contacto con los clientes. Las mesas y apoyabrazos deben limpiarse después de cada uso.



9  
Fomentar el **pago con tarjeta u otros medios electrónicos**, preferiblemente contactless (tarjetas, móviles...). Desinfectar el TPV si la persona que lo utiliza no es siempre la misma.