

Las discotecas no podrán superar un tercio de su aforo y deberán cumplir las condiciones previstas en el apartado IV de este Decreto.

En todo caso, podrá procederse a la apertura al público de las terrazas al aire libre de estos establecimientos en las mismas condiciones y con los mismos requisitos previstos en el apartado 17.4.

Cuando existiera en el local un espacio destinado a pista de baile o similar, el mismo podrá ser utilizado para instalar mesas o agrupaciones de mesas, no pudiendo dedicarse dicho espacio a su uso habitual.

17.6. con carácter general para todos los establecimientos recogidos en este apartado el horario de apertura no podrá exceder de las 03:00 h de la madrugada.

18. Medidas de higiene y prevención en la prestación del servicio.

18.1. En la prestación del servicio en los locales de hostelería y restauración, bares especiales, pubs, whiskerías y discotecas a los que se refiere el apartado anterior, deberán respetarse las siguientes medidas de higiene y prevención:

- a) Limpieza y desinfección del equipamiento, en particular mesas, sillas, barra, 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 apartado 5 de este Decreto.
- 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 viricida 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) Para la dispensación de servilletas, palillos, vinagre, aceite, sal, azúcar y otros utensilios similares se dosificarán de manera individualizada evitando el uso compartido de los dispositivos.
- g) Queda, igualmente, prohibido la utilización de shisha también conocida como cachimbas hookah o pipa de agua de uso colectivo, evitando el uso compartido de las mismas. En todo caso deberá ser objeto de desinfección una vez acabe su uso de acuerdo con lo establecido en el apartado 5 del presente Decreto.
- h) Se establecerá en el local un itinerario para evitar aglomeraciones en determinadas zonas y prevenir el contacto entre clientes.
- i) El uso de los aseos por los clientes se ajustará a lo previsto en el apartado 5.5 de este Decreto.
- j) El personal trabajador que realice el servicio en mesa y en barra deberá garantizar la distancia de seguridad con el cliente y aplicar los procedimientos de higiene y prevención necesarios para evitar el riesgo de contagio. En cualquier caso, se deberá garantizar una distancia mínima de 1,5 metros entre clientes.

18.2. En aquellos locales o establecimientos donde se sirvan alimentos se adoptarán las siguientes medidas:

- a) Se facilitará la higiene de manos frecuente para el personal.
- b) Se protegerán los alimentos que estén listos para consumir con vitrinas con puerta u otros sistemas de protección desinfectables que cubran los alimentos en su totalidad, sin permitir el paso de partículas del exterior.
- c) Se desinfectarán dichas vitrinas, especialmente las zonas de apertura al menos dos veces al día.

IV. Alojamientos turísticos

19. Zonas comunes de hoteles y alojamientos turísticos.

- 19.1. El aforo máximo de ocupación de las zonas comunes de los hoteles y alojamientos turísticos ubicados en Melilla será del 75 por ciento.
- 19.2. A los servicios de hostelería y restauración de los hoteles y alojamientos turísticos se les aplicará lo establecido en el apartado IV de la presente Decreto.

20. Albergues turísticos.

- 20.1. En la modalidad de alojamiento turístico de albergue, por sus especiales características, se permitirá una capacidad máxima del 50 por ciento de su aforo.
- 20.2. Las personas titulares del establecimiento adoptarán las medidas organizativas oportunas para evitar aglomeraciones y para procurar mantener la distancia de seguridad inter- personal en el interior de los establecimientos o, en su defecto, la utilización de medidas alternativas de protección física de los clientes entre sí mismos y de estos con respecto a los trabajadores con uso de mascarilla.
- 20.3. Además del cumplimiento general de las medidas de higiene y prevención establecidas en el apartado siguiente, en el caso de que en el establecimiento se preste algún tipo de servicio de hostelería y restauración, la prestación de este se ajustará a lo previsto en las condiciones para la prestación del servicio en los establecimientos de hostelería y restauración.

21. Medidas de higiene y prevención exigibles a las zonas comunes de los hoteles y alojamientos turísticos.

- 21.1. Cada establecimiento deberá determinar los aforos de los distintos espacios comunes, así como aquellos lugares en los que se podrán realizar eventos y las condiciones más seguras para su realización conforme al aforo máximo previsto en los apartados 19 y 20 de este Decreto y de acuerdo con las medidas de higiene, protección y distancia mínima señaladas.