

**Orden SND/388/2020, de 3 de mayo, por la que se establecen las condiciones para la apertura al público de determinados comercios y servicios, y la apertura de archivos, así como para la práctica del deporte profesional y federado.**

## **2) Condiciones en las que deben desarrollarse las actividades de hostelería y restauración**

\* Las actividades de hostelería y restauración podrán realizarse mediante servicios de entrega a domicilio y mediante la recogida de pedidos por los clientes en los establecimientos correspondientes, **quedando prohibido el consumo en el interior** de los establecimientos.

\*Podrá establecerse un sistema de reparto preferente para personas mayores de 65 años, personas dependientes u otros colectivos más vulnerables a la infección por COVID-19.

\*En los servicios de recogida en el establecimiento, el cliente deberá realizar el pedido por teléfono o en línea y el establecimiento fijará un horario de recogida del mismo, evitando aglomeraciones en las inmediaciones del establecimiento

\*El establecimiento deberá contar con un espacio habilitado y señalizado para la recogida de los pedidos donde se realizará el intercambio y pago

\*Los establecimientos solo podrán permanecer abiertos al público durante el horario de recogida de pedidos

**↓↓↓ Medidas de prevención de riesgos para el personal que preste servicios de los establecimientos de hostelería y restauración.**

\*No podrán incorporarse a sus puestos de trabajo :

-Trabajadores que en el momento de la reapertura del establecimiento comercial estén en aislamiento domiciliario por tener diagnóstico de COVID-19 o tengan alguno de los síntomas compatibles con el COVID-19.

-Trabajadores que, no teniendo síntomas, se encuentren en período de cuarentena domiciliaria por haber tenido contacto con alguna persona con síntomas o diagnosticada de COVID-19

\*El titular del establecimiento deberá garantizar que todos los trabajadores cuenten con **equipos de protección individual adecuados al nivel de riesgo, compuestos al menos por mascarillas**, y de que tengan permanentemente a su disposición en el lugar de trabajo **geles hidroalcohólicos** con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad **y/o jabones para la limpieza de manos**.

### **↓↓↓ Medidas en materia higiene para los clientes y aforo para los establecimientos de hostelería y restauración**

\*El titular de la actividad de hostelería y restauración **deberá poner , en todo caso, a disposición de los clientes:**

-**A la entrada del establecimiento: geles hidroalcohólicos con actividad virucida** autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad y en condiciones de uso

-**A la salida del establecimiento: papeleras con tapa de accionamiento no manual**, dotadas con una bolsa de basura.

\*El **tiempo de permanencia** en los establecimientos en los que se lleve a cabo la recogida de pedidos será **el estrictamente necesario para realizar la recogida**

\*En los establecimientos en los que sea posible la atención personalizada de más de un cliente al mismo tiempo deberá señalarse de forma clara la **distancia de seguridad interpersonal de dos metros entre clientes**, con **marcas en el suelo, o mediante el uso de balizas, cartelería y señalización**. En estos casos, **un trabajador no podrá atender simultáneamente a más de un cliente**.

\* En aquellos establecimientos **donde no se pueda respetar la distancia de dos metros entre clientes, sólo podrá entrar al establecimiento un cliente**, salvo aquellos casos en los que se trate de un adulto acompañado por una persona con discapacidad, menor o mayor.