



**Excmo. Ayuntamiento de Laredo**

Concejalía de Personal, Empleo, Promoción Económica,  
Relación con el Mundo de la Mar y Régimen Interior

**Agencia de Desarrollo Local de Laredo**

## **MEDIDAS PARA LA APERTURA - FASE 0**

### **HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN**

*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.*

La presente orden ministerial entrará en vigor a las 00:00 horas del día 4 de mayo de 2020 y mantendrá su eficacia durante toda la vigencia del estado de alarma y sus posibles prórrogas.

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

#### **Actividades de hostelería y restauración.**

1. Las actividades de hostelería y restauración podrán realizarse mediante servicios de **entrega a domicilio y recogida de pedidos** por los clientes en los establecimientos correspondientes, quedando prohibido el consumo en el interior de los establecimientos.
2. En los servicios de **entrega a domicilio** 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.
3. 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.
4. El establecimiento deberá contar con un **espacio habilitado** y señalizado para la recogida de los pedidos donde se realizará el intercambio y pago.
5. En todo caso, deberá garantizarse la debida **separación física** establecida en este capítulo o, cuando esto no sea posible, con la instalación de mostradores o mamparas.
6. No obstante lo previsto en el apartado anterior, en aquellos establecimientos que dispongan de puntos de solicitud y recogida de pedidos para **vehículos**, el cliente podrá realizar los pedidos desde su vehículo en el propio establecimiento y proceder a su posterior recogida
7. 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.**

1. No podrán incorporarse a sus puestos de trabajo los siguientes trabajadores:



**Excmo. Ayuntamiento de Laredo**

Concejalía de Personal, Empleo, Promoción Económica,  
Relación con el Mundo de la Mar y Régimen Interior

**Agencia de Desarrollo Local de Laredo**

- a. 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.
  - b. 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.
2. El titular de la actividad económica que se realice en el establecimiento o local deberá cumplir, en todo caso, con las **obligaciones de prevención de riesgos** establecidas en la legislación vigente, ya sea con carácter general y de manera específica para prevenir el contagio del COVID19. En este sentido, se asegurará de que todos los trabajadores cuenten con EPIs 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.**

1. El titular de la actividad de hostelería y restauración que se desarrolle en el establecimiento deberá **poner a disposición de los clientes**:
  - a. A la **entrada** del establecimiento: geles hidroalcohólicos con actividad virucida autorizados y registrados por el Ministerio de Sanidad, que deberán estar siempre en condiciones de uso.
  - b. A la **salida** del establecimiento: papeleras con tapa de accionamiento no manual, dotadas con una bolsa de basura.
2. El **tiempo de permanencia** en los establecimientos en los que se lleve a cabo la recogida de pedidos será el estrictamente necesario para que los clientes puedan realizar la recogida de los mismos.
3. 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**.
4. En todo caso, la atención a los clientes no podrá realizarse de manera **simultánea** a varios clientes por el mismo trabajador.
5. En caso de que no pueda atenderse individualmente a más de un cliente al mismo tiempo en las condiciones previstas en el apartado anterior, el **acceso al establecimiento** se realizará de manera individual, no permitiéndose la permanencia en el mismo de más de un cliente, salvo aquellos casos en los que se trate de un adulto acompañado por una persona con discapacidad, menor o mayor.