



## **CONDICIONES PARA EL DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN FASE 2**

---

*Orden SND/414/2020, de 16 de mayo, para la flexibilización de determinadas restricciones de ámbito nacional establecidas tras la declaración del estado de alarma en aplicación de la fase 2 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad.*

**Enlace a la orden en el BOE del 16.05.2020**

**<https://www.boe.es/boe/dias/2020/05/16/pdfs/BOE-A-2020-5088.pdf>**

**Esta orden, que entra en vigor a las 00.00 horas del día 18.05.2020, regula, en su capítulo IV, las condiciones para la prestación del servicio en los establecimientos de hostelería y restauración.**

**Será de aplicación en la provincia de Zaragoza, a partir del día 25 de mayo, si se confirma el paso a la Fase 2.**

**Todo ello, sujeto a posibles modificaciones.**

---

**CAPÍTULO IV**  
**Condiciones para la prestación del servicio en los establecimientos de hostelería y restauración**

**Artículo 18. Reapertura de locales de hostelería y restauración para consumo en el local.**

1. Podrá procederse a la reapertura al público de los establecimientos de hostelería y restauración para consumo en el local, salvo los locales de discotecas y bares de ocio nocturno, siempre que no se supere un cuarenta por ciento de su aforo y se cumplan las condiciones previstas en los apartados siguientes.
2. El consumo dentro del local únicamente podrá realizarse sentado en mesa, o agrupaciones de mesa, y preferentemente mediante reserva previa. En ningún caso se admitirá el autoservicio en barra por parte del cliente. Asimismo, estará permitido el encargo en el propio establecimiento de comida y bebida para llevar.
3. Se podrá ofrecer productos de libre servicio, ya sean frescos o elaborados con anticipación, para libre disposición de los clientes siempre que sea asistido con pantalla de protección, a través de emplatados individuales y/o monodosis debidamente preservadas del contacto con el ambiente.
4. La prestación del servicio en las terrazas al aire libre de los establecimientos de hostelería y restauración se realizará conforme a lo previsto en la Orden SND/399/2020, de 9 de mayo.
5. Deberá asegurarse el mantenimiento de la debida distancia física de dos metros entre las mesas o, en su caso, agrupaciones de mesas. La mesa o agrupación de mesas que se utilicen para este fin, deberán ser acordes al número de personas, permitiendo que se respeten la distancia mínima de seguridad interpersonal.

**Artículo 19. Medidas de higiene y prevención en la prestación del servicio en el local.**

En la prestación del servicio en los locales de hostelería y restauración deberán respetarse las siguientes medidas de higiene y prevención:

- a) Limpieza y desinfección del equipamiento, en particular mesas, sillas, 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 artículo 6.

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 virucida 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) Se eliminarán productos de autoservicio como servilleteros, palilleros, vinagreras, aceiteras, y otros utensilios similares, priorizando monodosis desechables o su servicio en otros formatos bajo petición del cliente. ) Se establecerá en el local un itinerario para evitar aglomeraciones en determinadas zonas y prevenir el contacto entre clientes.

h) El uso de los aseos por los clientes se ajustará a lo previsto en el artículo 6.5.

i) El personal trabajador que realice el servicio en mesa deberá garantizar la distancia de seguridad con el cliente y aplicar los procedimientos de higiene y prevención necesarios para evitar el riesgo de contagio.