

**OPINIA PRAWNA W SPRAWIE OGRANICZENIA DZIAŁALNOŚCI GASTRONOMICZNEJ I
DZIAŁALNOŚCI HOTELI W ZWIĄZKU Z ROZPORZĄDZENIEM RADY MINISTRÓW Z DNIA 23
PAŹDZIERNIKA 2020 R. (DZ. U. 2020, POZ. 1871)**

I. Przedmiot Opinii

Niniejsza opinia prawna (dalej: „**Opinia**”) została przygotowana w związku z wejściem w życie rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 23 października 2020 r. zmieniającego rozporządzenie w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii (Dz. U. 2020, poz. 1871). Rozporządzenie weszło w życie w dniu 24 października 2020 r., co oznacza, że od tego dnia (po północy) zaczęły obowiązywać ograniczenia w nim przewidziane.

Opinia dotyczy oceny prawnej kwestii:

1. określenia zakresu ograniczenia prowadzenia działalności gastronomicznej, w tym możliwości sprzedaży alkoholu na wynos;
2. określenia zakresu ograniczenia prowadzenia działalności gastronomicznej na terenie hoteli, w tym w formie bufetu;
3. określenia zakresu prowadzenia działalności, polegającej m.in. na prowadzeniu basenów, siłowni, klubów i centrów fitness na terenie hoteli;
4. obowiązujących wymogów sanitarnych i limitów osób w przypadku działalności prowadzonej na terenie hoteli.

II. Podstawa prawna

Przy sporządzaniu Opinii wzięto pod uwagę następujące źródła powszechnie obowiązującego prawa:

1. Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 9 października 2020 r. w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii (Dz. U. z 2020 r., poz. 1758, dalej „Rozporządzenie”);
2. Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 19 października 2020 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii (Dz. U. 2020, poz. 1829);
3. Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 23 października 2020 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii (Dz. U. 2020, poz. 1871);
4. Ustawa z dnia 15 kwietnia 2011 r. o działalności leczniczej (Dz. U. z 2011 r., poz. 654, ze zm.);
5. Ustawa z dnia 25 czerwca 2010 r. o sporcie (Dz. U. z 2010 r., poz. 857, ze zm.);

6. Ustawa o usługach hotelarskich oraz usługach pilotów wycieczek i przewodników turystycznych z 29 sierpnia 1997 r. (Dz. U. z 2019 r. poz. 238 oraz z 2020 r. poz. 374 i 568, dalej: „ustawa o usługach hotelarskich”);
7. Ustawa z dnia 26 października 1982 r. o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi (t.j. Dz. U. z 2019 r. poz. 2277, z 2020 r. poz. 1492).

Na mocy Rozporządzenia od daty jego wejścia w życie (tj. 24 października 2020 r.), do czasu „odwołania”, a więc wejścia w życie kolejnego rozporządzenia uchylającego albo zmieniającego Rozporządzenie, wprowadzono szereg **zakazów i ograniczeń prowadzenia działalności**, polegającej min. na prowadzeniu basenów, siłowni, klubów i centrów fitness, działalności gastronomicznej oraz działalności usługowej związanej z poprawą kondycji fizycznej. Rozporządzenie przewiduje **szereg wyjątków** od wspomnianej wyżej zasady.

III. DZIAŁALNOŚĆ GASTRONOMICZNA

Zgodnie z § 6 ust. 9 Rozporządzenia, w brzmieniu nadanym rozporządzeniem z dnia 23 października 2020 r., do odwołania prowadzenie przez przedsiębiorców w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców oraz przez inne podmioty działalności polegającej na przygotowywaniu i podawaniu posiłków i napojów gościom siedzącym przy stołach lub gościom dokonującym własnego wyboru potraw z wystawionego menu, spożywanych na miejscu (ujętej w Polskiej Klasyfikacji Działalności w podklasie 56.10.A) oraz związanej z konsumpcją i podawaniem napojów (ujętej w Polskiej Klasyfikacji Działalności w podklasie 56.30) jest dopuszczalne wyłącznie w przypadku realizacji usług polegających na przygotowywaniu i podawaniu żywności na wynos lub jej przygotowywaniu i dostarczaniu.

Powyższy przepis **zakazuje**:

- a) działalności polegającej na przygotowywaniu i podawaniu posiłków i napojów gościom siedzącym przy stołach, czyli działalności gastronomicznej **z obsługą kelnerską**,
- b) działalności polegającej na przygotowywaniu i podawaniu posiłków i napojów gościom dokonującym własnego wyboru potraw z wystawionego menu, spożywanych na miejscu, czyli działalności gastronomicznej:
 - a. **samoobsługowej**, w ramach której gość wybiera potrawę z menu przy kasie lub z bufetu);
- c) działalności związanej z konsumpcją i podawaniem napojów, spożywanych na miejscu.

Zgodnie ze Słownikiem Języka Polskiego PWN, „menu” to „zestaw dań składających się na posiłek”; „spis potraw w restauracji”. Z kolei „wystawić” oznacza m.in.: „wyjąć, wynieść coś skądś, stawiając na zewnątrz”; „umieścić coś tak, aby było widoczne i przyciągało uwagę; też: urządzić pokaz lub wystawę”; „sporządzić dokument, rachunek”.

Pojęcie „wystawionego menu” obejmuje zatem:

- spis potraw w formie papierowej, na tablicy, ekranie lub innym nośniku, w formie pisemnej lub obrazkowej (zdjęciowej), dostępny na zewnątrz lub w lokalu;
- posiłki umieszczone w widoczny sposób w formie witryny, bufetu, szwedzkiego stołu.

Pojęcie „podawania posiłków” nie posiada definicji legalnej. Zgodnie ze Słownikiem Języka Polskiego PWN podawać oznacza 1. „dać coś komuś do rąk, do ust”; 2. „postawić na stole

jedzenie, napoje”. Podawanie posiłków może oznaczać zarówno np. stawianie kuwet na ladzie chłodniczej lub stole, uzupełnianie bufetu, czyli formy nie obejmujące bezpośredniego wręczania gościowi potrawy (kubka, kieliszka, talerza), jak formy obejmujące bezpośredni i przy kontuarze, serwowanie do stolika, jak i nakładanie gościowi na talerz wskazanej przez niego potrawy czy nalanie mu napoju.

A zatem wyróżnić można:

- a) obsługę kelnerską, w ramach której gość otrzymuje przygotowany posiłek do zajmowanego przez siebie miejsca,
- b) obsługę stanowiska z wystawionymi potrawami przez kelnera/kucharza/inną osobę,
- c) stanowisko w pełni samoobsługowe, przy którym gość samodzielnie nalewa napoje i nakłada wybraną przez siebie porcję posiłku z wystawionych potraw.

Każda z powyższych form serwowania posiłków kwalifikuje się jako ich podawanie w rozumieniu omawianych przepisów Rozporządzenia. Sformułowanie „przygotowywanie i podawanie posiłków”, użyte w Polskiej Klasyfikacji Działalności w podklasie 56.10.A (podklasa ta obejmuje przygotowywanie i podawanie posiłków gościom siedzącym przy stołach lub gościom dokonującym własnego wyboru potraw z wystawionego menu, bez względu na to czy spożywają oni przygotowywane posiłki na miejscu, biorą je na wynos czy są im dostarczane), jak również „przygotowywanie i podawanie napojów”, użyte w podklasie 56.30, która obejmuje przygotowywanie i podawanie napojów do konsumpcji na miejscu odnoszą się do tego, że charakteryzują działalność, która obejmuje zarówno przygotowywanie, jak i podawanie żywności, a nie np. tylko serwowanie gotowych posiłków (podawanie) lub przygotowywanie posiłków do sprzedaży w automatach lub w ramach kateringów. Nie należy interpretować pojęcia „podawania” jako serwowania przez kelnera do stolika, gdyż jest to tylko jeden ze sposobów podawania potraw. Serwowanie posiłków może odbywać się w różnej formule. **Każda z nich jest czasowo zakazana na mocy rozporządzenia** (wyjątek dotyczy **hoteli, gdzie żadna z nich nie jest zakazana**, pod warunkiem spełnienia obowiązku zakrywania ust i nosa oraz zapewnienia odpowiedniej odległości między stolikami).

Należy podkreślić, że sformułowanie „potrawy spożywane na miejscu” odnosi się do lokalu, w którym prowadzona jest działalność, a nie do konieczności spożywania posiłku przy stole. Ponadto należy zauważyć, że rozróżnienie w podklasie 56.10.A przygotowywaniu i podawaniu posiłków i napojów gościom siedzącym przy stołach oraz przygotowywaniu i podawaniu posiłków i napojów gościom dokonującym własnego wyboru potraw z wystawionego menu nie oznacza, że ta pierwsza kategoria oznacza sytuacje, w których gość nie dokonuje wyboru albo nie zasiada przy stole. Rozróżnienie to odnosi się do kwestii samoobsługi, czy inaczej braku obsługi kelnerskiej. W tym drugim przypadku gość albo samodzielnie nakłada posiłek np. z podanych na zbiorczej ladzie albo jest on w innej formie podawany bezpośrednio, np. przez kasjera czy baristę przy kontuarze. Jak wskazano wcześniej, każda z tych form jest zakazana omawianym przepisem Rozporządzenia (z wyjątkiem hoteli, o czym mowa niżej w pkt V Opinii).

Objęta zakazem prowadzenia działalności polegająca na przygotowywaniu i podawaniu posiłków i napojów gościom siedzącym przy stołach lub dokonującym własnego wyboru potraw z wystawionego menu, spożywanych na miejscu jest ujęta w Polskiej Klasyfikacji Działalności w podklasie 56.10.A, która obejmuje przygotowywanie i podawanie posiłków gościom siedzącym przy stołach lub gościom dokonującym własnego wyboru potraw z wystawionego menu, bez

względu na to czy spożywają oni przygotowywane posiłki na miejscu, biorą je na wynos czy są im dostarczane. Podklasa ta obejmuje działalność:

- restauracji,
- kawiarni,
- restauracji typu fast food,
- barów mlecznych,
- barów szybkiej obsługi,
- lodziarni,
- pizzerii,
- miejsc z żywnością na wynos,
- restauracyjną lub barową prowadzoną w środkach transportu, wykonywaną przez oddzielne jednostki.

Podklasa ta **nie obejmuje**:

- sprzedaży detalicznej żywności z automatów, sklasyfikowanej w 47.99.Z,
- gastronomicznej działalności usługowej, sklasyfikowanej w 56.29.Z, która z kolei obejmuje **katering przemysłowy** tj. przygotowywanie (zazwyczaj w jednostkach centralnych) i dostarczanie żywności świadczone w oparciu o zawartą z klientem umowę, przez określony czas,
- określonych umową **usług gastronomicznych świadczonych w obiektach sportowych** i podobnych.

Zakazane jest również prowadzenie działalności związanej z konsumpcją i podawaniem napojów, określone w podklasie 56.30, która obejmuje przygotowywanie i podawanie napojów do konsumpcji na miejscu, czyli działalność:

- barów,
- tawern,
- koktajlbarów,
- dyskotek (serwujących głównie napoje),
- piwiarni i pubów,
- sklepów z kawą,
- pijalni soków owocowych,
- sprzedawców napojów w ruchomych punktach,
- przygotowywania i podawania napojów w środkach transportu, wykonywaną przez oddzielne jednostki.

Należy zauważyć, że w omawianym przepisie Rozporządzenia, wprowadzającym zakaz, z podklasy 56.10.A Polskiej Klasyfikacji Działalności, która obejmuje przygotowywanie i podawanie posiłków gościom siedzącym przy stołach lub gościom dokonującym własnego wyboru potraw z wystawionego menu, bez względu na to czy spożywają oni przygotowywane posiłki na miejscu, biorą je na wynos czy są im dostarczane, wyodrębniono działalność obejmującą przygotowywanie i podawanie posiłków spożywanych na miejscu i to tego rodzaju działalności mieszczącej się w podklasie 56.10.A dotyczy zakaz.

Wskazaną działalność gastronomiczną objętą podklasą 56.10.A można jednak prowadzić w przypadku realizacji usług polegających na przygotowywaniu i podawaniu żywności **na wynos** lub jej **przygotowywaniu i dostarczaniu**, a zatem w **przypadkach gdy goście zamawiają i**

samodzielnie odbierają zapakowane posiłki (spożywają je np. w miejscu zamieszkania lub pracy) **lub gdy posiłki są im dostarczane** (np. do miejsca zamieszkania lub miejsca pracy).

Goście **nie mogą na miejscu spożywać przygotowywanych posiłków**. Goście mogą oczekiwać na przygotowanie posiłku na terenie lokalu (wewnątrz lub w ogródku). Nie jest dopuszczalne serwowanie posiłków do ogródków na zewnątrz i ich spożywanie przy stolikach.

W przypadku zakazanej czasowo Rozporządzeniem działalności polegającej na przygotowywaniu i podawaniu napojów, objętej podklasą 56.30, należy zaznaczyć, iż zgodnie z Polską Klasyfikacją Działalności obejmuje ona tylko konsumpcję na miejscu, więc takiej formy realizacji tych usług dotyczy zakaz (m.in. stacjonarne bary, koktajlbary itp.).

IV. WYTYCZNE DOTYCZĄCE PRZESTRZENI SAMOobsługowych w GASTRONOMII

Wątpliwości powstające w praktyce dotyczą **serwowania posiłków w formie bufetu**, nie jest bowiem jednoznaczne czy zakaz działalności polegającej na przygotowywaniu i podawaniu posiłków i napojów gościom dokonującym własnego wyboru potraw z wystawionego menu, spożywanych na miejscu, odnosi się wyłącznie do sytuacji, w której gość samodzielnie nakłada wybraną potrawę na talerz i udaje się do stolika, czy też sytuacji, w której wybrany przez gościa posiłek jest nakładany przez kelnera (osobę obsługującą bufet lub inne miejsce, w którym wystawione jest menu).

Na stronie internetowej Głównego Inspektoratu Sanitarnego w Biuletynie Informacji Publicznej, zakładka BIP / Wytyczne przeciwepidemiczne – Koronawirus SARS-CoV-2, ukazały się m.in. wytyczne dla funkcjonowania gastronomii (https://gis.gov.pl/bip_list/przedmiot-dzialalnosci-i-kompetencje/wytyczne-przeciwepidemiczne-koronawirus-sars-cov-2/), w dokumencie zatytułowanym „Aktualizacja z dnia 2 lipca br. wytycznych przeciwepidemicznych Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 maja 2020 r. dla funkcjonowania gastronomii w czasie epidemii SARS-COV-2, wydane na podstawie art. 8a ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019 r. poz. 59 oraz z 2020 r. poz. 322, 374 i 567)”.

Dokument wskazuje jako **cel wdrażanych procedur**:

1. Dodatkowe zwiększenie bezpieczeństwa dla pracowników i klientów restauracji, kawiarni, strefa gastronomiczna (food court) i innych lokali, gdzie świadczone są usługi gastronomiczne,
2. Minimalizacja ryzyka zakażenia klientów oraz innych osób z zewnątrz, w tym dostawców,
3. Ograniczenie liczby kontaktów na terenie restauracji w danym przedziale czasowym, w ramach zabezpieczenia przed możliwym zakażeniem,
4. Kompleksowe działanie dostosowane do etapu zaawansowania stanu epidemicznego.

Wytyczne zostały podzielone na cztery części. W części dotyczącej zapewnienia bezpieczeństwa klientów zawarto pkt 7, zgodnie z którym: *Przestrzenie samoobsługowe (bary sałatkowe, stoliki z ciastami, tzw. "wiejskie stoły", dozowniki do samodzielnego nalewania napojów, bufety, bary, bary kawowe, chłodnie z lodami, stoły z tzw. live cooking (gotowanie na żywo)) możliwe do organizacji pod warunkiem wyznaczenia osoby do obsługi tych miejsc.*

Należy podkreślić, że taki warunek nie wynika z Rozporządzenia, więc nie decyduje on o dopuszczalności prowadzenia działalności w zakresie przygotowywania i podawania potraw i napojów na terenie prowadzenia usług hotelarskich. W Wytycznych zaznaczono, że przestrzenie samoobsługowe są „możliwe do organizacji pod warunkiem wyznaczenia osoby do obsługi tych miejsc”. Wykładnia językowa, której należy przyznać pierwszeństwo w procesie interpretacji, prowadzi do wniosku, że chodzi o **wyznaczenie osoby do obsługi miejsc, czyli przestrzeni samoobsługowych, a nie korzystających z nich gości**. Nie jest jasne jak należy rozumieć tę wytyczną, zarówno w świetle deklarowanych celów wdrażanych procedur, jak i systemowej wykładni zaleceń wskazanych w innych punktach. Za takim rozumieniem przemawiają nie tylko cele wdrażanych procedur, w tym ograniczenie kontaktów, ale także wykładnia systemowa Wytycznych, gdzie w pkt 10 pojawia się: „*Usunięcie dodatków (np. cukier, sztuczne, wazoniki, serwetniki) z obszaru sali jadalnej i wydawanie bezpośrednio do zamówienia przez obsługę.*” Sugeruje to, że formułując Wytyczne w pkt 7 dotyczącym przestrzeni samoobsługowych, GIS również mógł zalecić wydawanie bezpośrednio przez obsługę, a tymczasem nakazał wyznaczenie „osoby do obsługi miejsca”, co ma określone znaczenie w kontekście wymogów sanitarnych (np. dezynfekcja), ale nie jest jednoznaczne z obsługą gości. W przypadku usług na wynos w Wytycznych (pkt 9) zawarto podpunkt „bezkontaktowe wydawanie zamówień”, więc wydaje się, że intencją autorów było ograniczenie kontaktów między osobami, co przemawia za przyjęciem, iż zawarty w Wytycznych warunek dotyczy wyznaczenia osoby do obsługi miejsc (przestrzeni samoobsługowych, np. do celów dezynfekcji), a nie korzystających z nich gości.

Ta wątpliwość została jednak pogłębiona informacją zamieszczoną na stronie internetowej gov.pl w zakładce „Główny Inspektorat Sanitarny > Co robimy > Działalność gospodarcza > Koronawirus - informacje i zalecenia > Przypominamy zasady obowiązujące w okresie epidemii w lokalach gastronomicznych (<https://www.gov.pl/web/gis/przypominamy-zasady-obowiazujace-w-okresie-epidemii-w-lokalach-gastronomicznych?fbclid=IwAR1A8MAOWOEz2pW25WxoDUJ5RAY5CL3qUCE0ptwzeGTwiamK3lIT98dMBXA>). Pojawia się tam następujący fragment: „Zgodnie z Wytycznymi GIS przestrzenie samoobsługowe (bary sałatkowe, stoliki z ciastami, tzw. „wiejskie stoły”, dozowniki do samodzielnego nalewania napojów, bufety, bary, bary kawowe, chłodnie z lodami, stoły z tzw. live cooking (gotowanie na żywo) są możliwe do organizacji pod warunkiem wyznaczenia osoby do obsługi tych miejsc. **Tak więc klienci nie powinni sami nakładać sobie dań/potraw.**”

To ostatnie zdanie pojawia się tylko w tym miejscu, a nie w oficjalnym dokumencie zawierającym Wytyczne, powołanym wyżej. Wprowadza to konfuzję co do intencji GIS w tym kontekście i odpowiedniej procedury w odniesieniu do przestrzeni samoobsługowych. Nie jest jasne, czy naruszeniem procedury jest samodzielne sięganie po dania przez gości, czy też wyznaczanie pracownika do obsługi gości korzystających z bufetu.

Podkreślając, iż warunek wyznaczenia osoby do obsługi miejsc samoobsługowych w lokalach gastronomicznych nie jest wymogiem wynikającym z Rozporządzenia, należy również zaznaczyć, że Wytyczne zostały wydane w okresie obowiązywania niebędącego już w mocy poprzedniego rozporządzenia, które zawierało inne wymogi dopuszczalności prowadzenia działalności gastronomicznej, mianowicie wyłącznie warunek, by w lokalu znajdowała się nie więcej niż 1 osoba na 4 m² powierzchni dostępnej dla klientów, z wyłączeniem obsługi (§ 7 ust. 4 rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 16 maja 2020 r. w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii). Z tego względu np.

w części dotyczącej zapewnienia bezpieczeństwa klientów w pkt 1 tiret szósty wskazano, by odległość między blatami stolików (od ich brzegów) powinna wynosić min. 2m, zaś 1m w przypadku oddzielenia stolików przegrodami o wysokości minimum 1m (ponad blat stolika). Nie sposób traktować tej wytycznej jako aktualnej i wiążącej, zważywszy iż Wytyczne zostały zaktualizowane w lipcu, a obecnie obowiązujące Rozporządzenie wydane w październiku zawiera warunek wprost odnoszący się do odległości między stolikami i Wytyczne GIS nie mogą być z tym warunkiem niezgodne, ani go zwiększać. Należy zatem, organizując serwowanie potraw w formie bufetu, do czasu aktualizacji Wytycznych przez GIS w tym zakresie, opierać się na przepisach Rozporządzenia, uwzględniając Wytyczne (zawarte w oficjalnym dokumencie GIS, a nie informacje na stronie internetowej) w sposób, który opiera się na brzmieniu użytych sformułowań interpretowanych w świetle celów wdrażanych procedur i w opinii podmiotu prowadzącego działalność zapewni maksymalizację bezpieczeństwa zarówno gości, jak i osób obsługujących. Ocenie restauratora pozostaje, czy takim rozwiązaniem będzie dopuszczenie gości do kontaktu ze sztućcami i potrawami wystawionymi w bufecie, przy zachowaniu wymogów sanitarnych (maseczki, dezynfekcja), czy raczej bezpośredni kontakt gości z obsługą podającą posiłek (co GIS odradza w Wytycznych nawet w przypadku serwowania dań na wynos, a w przypadku przestrzeni samoobsługowych odnosi się, jak wskazano wyżej, do obsługi miejsca).

V. SPRZEDAŻ ALKOHOLU PRZEZ LOKALE GASTRONOMICZNE

Zgodnie z art. 18 ust. 1 ustawy z dnia 26 października 1982 r. o wychowaniu w trzeźwości i przeciwdziałaniu alkoholizmowi, sprzedaż napojów alkoholowych przeznaczonych do spożycia w miejscu lub poza miejscem sprzedaży może być prowadzona tylko na podstawie zezwolenia wydanego przez wójta (burmistrza, prezydenta miasta), właściwego ze względu na lokalizację punktu sprzedaży.

Wyróżniamy zezwolenia na:

1. obrót hurtowy napojami alkoholowymi, czyli zakup napojów alkoholowych w celu dalszej ich odsprzedaży przedsiębiorcom posiadającym właściwe zezwolenia;
2. sprzedaż detaliczną napojów alkoholowych **przeznaczonych do spożycia poza miejscem sprzedaży**;
3. sprzedaż napojów alkoholowych **przeznaczonych do spożycia w miejscu sprzedaży**.

Zezwolenie szczegółowo reguluje kwestie związane z prawem do sprzedaży napojów alkoholowych, w tym ich rodzaje oraz **miejsca sprzedaży**. W przypadku zezwolenia na sprzedaż napojów alkoholowych przeznaczonych do spożycia w miejscu sprzedaży, sprzedaż i spożycie muszą nastąpić w tym samym miejscu wskazanym w zezwoleniu. W przypadku zezwolenia na sprzedaż alkoholu przeznaczonego do spożycia poza miejscem sprzedaży, sprzedaż musi nastąpić w miejscu wskazanym w zezwoleniu, ale spożycie poza nim. Ponieważ przeniesienie własności napoju alkoholowego dokonuje się w miejscu wydania rzeczy, **miejszem wystąpienia skutku sprzedaży jest miejsce wydania alkoholu**. W razie posiadania tego zezwolenia, można dokonywać sprzedaży w formule na wynos (czyli klient zamawia alkohol, odbiera go, wydanie i sprzedaż następuje w miejscu wskazanym w zezwoleniu i następnie klient zabiera alkohol do spożycia poza miejscem sprzedaży). Natomiast niedopuszczalne przy takim zezwoleniu jest dokonywanie sprzedaży w dostawie/z dowozem. W przypadku sprzedaży w dowozie miejscem sprzedaży będzie najczęściej miejsce przed drzwiami lokalu klienta, co stoi w sprzeczności z

treścią zezwolenia, jeżeli zezwolenie na sprzedaż alkoholu wskazuje restaurację jako miejsce sprzedaży i nie obejmuje sprzedaży poza wskazanym miejscem sprzedaży, ponieważ w takim przypadku sprzedaż odbyłaby się poza miejscem wskazanym w zezwoleniu (u klienta).

Zgodnie z art. 96 ust 1 ustawy, sprzedaż detaliczną napojów alkoholowych, zawierających powyżej 4,5% alkoholu (z wyjątkiem piwa) przeznaczonych do spożycia poza miejscem sprzedaży, prowadzi się w punktach sprzedaży, którymi są:

- 1) sklepy branżowe ze sprzedażą napojów alkoholowych;
- 2) wydzielone stoiska – wsamoobsługowych placówkach handlowych o powierzchni sprzedażowej powyżej 200 m²;
- 3) pozostałe placówki samoobsługowe oraz inne placówki handlowe, w których sprzedawca prowadzi bezpośrednią sprzedaż napojów alkoholowych.

A zatem sprzedaż alkoholu **w dostawie lub dowozie** przez restauratorów, w tym w drodze zamówień składanych przez Internet czy telefon, **nie jest dopuszczalna**. W przypadku sprzedaży alkoholu w miejscu innym niż wskazane w zezwoleniu, zezwolenie może zostać cofnięte.

Dopuszczalna jest sprzedaż alkoholu na wynos, w ramach której klient nabywa alkohol w lokalu, odbiera go i spożywa poza restauracją. W takim przypadku lokal działa podobnie jak sklep. Na tego typu działalność należy uzyskać osobne zezwolenie **na sprzedaż napojów alkoholowych do spożycia poza miejscem sprzedaży** i spełnić wszystkie wymagane prawem wymogi. Zezwolenie na sprzedaż alkoholu w lokalu, czyli na sprzedaż napojów alkoholowych przeznaczonych do spożycia w miejscu sprzedaży, nie uprawnia do sprzedawania alkoholu na wynos. W celu uzyskania zezwolenia na sprzedaż alkoholu na wynos należy złożyć wniosek o wydanie zezwolenia w urzędzie gminy, miasta lub dzielnicy, na terenie której planujemy sprzedaż alkoholu.

Jeśli chodzi o **godziny prowadzenia działalności gastronomicznej na wynos i z dostawą**, nie są one obecnie określone lub ograniczone. Zmieniony został w tym zakresie § 6 ust. 9 Rozporządzenia, który do dnia 23 października 2020 r. dopuszczał świadczenie usług gastronomicznych w godzinach od 6 do 21. Ze względu na zmianę treści tego przepisu z dniem 24 października 2020 r., świadczenie przedstawionych wyżej usług od tego dnia jest dopuszczalne **bez ograniczeń czasowych**.

VI. DZIAŁALNOŚĆ GASTRONOMICZNA W HOTELACH, SZKOŁACH I PLACÓWKACH OŚWIATOWYCH

W myśl § 6 ust. 2b) Rozporządzenia, prowadzenie działalności, o której mowa w ust. 9 (czyli opisanej powyżej działalności polegającej na przygotowywaniu i podawaniu posiłków i napojów gościom siedzącym przy stołach lub gościom dokonującym własnego wyboru potraw z wystawionego menu, spożywanych na miejscu oraz związanej z konsumpcją i podawaniem napojów), na terenie prowadzenia usług hotelarskich, jest dopuszczalne wyłącznie dla gości, których pobyt wynosi co najmniej jedną dobę hotelową, pod warunkiem zapewnienia, aby:

- 1) goście realizowali obowiązek zakrywania ust i nosa, o którym mowa w § 27 ust. 1, do czasu zajęcia przez nich miejsc, w których będą spożywali posiłki lub napoje;

- 2) goście zajmowali co drugi stolik i odległość między stolikami wynosiła co najmniej 1,5 m, chyba że między stolikami znajduje się przegroda o wysokości co najmniej 1 m, licząc od powierzchni stolika;
- 3) obsługa realizowała obowiązek zakrywania ust i nosa, o którym mowa w § 27 ust. 1.

Z powyższego przepisu wynikają następujące konkluzje:

1) **w przypadku hoteli dopuszczalna jest:**

- a. działalność polegająca na przygotowywaniu i podawaniu posiłków i napojów gościom siedzącym przy stołach (restauracje lub kawiarnie z obsługą kelnerską),
 - b. działalność polegająca na przygotowywaniu i podawaniu posiłków i napojów gościom dokonującym własnego wyboru potraw z wystawionego menu, spożywanych na miejscu (bufet, samoobsługa, sprzedaż w recepcji),
 - c. działalność związana z konsumpcją i podawaniem napojów (bary),
 - d. działalność gastronomiczna polegająca na przygotowywaniu i podawaniu żywności na wynos lub jej przygotowywaniu i dostarczaniu,
 - e. usługi cateringu,
 - f. sprzedaż żywności z automatów,
 - g. przygotowywanie i podawanie posiłków i napojów do pokoju (usługa room service);
- 2) działalność ta dozwolona jest **na terenie prowadzenia usług hotelarskich**, a zatem zarówno wewnątrz lokalu, jak i na zewnątrz, np. w ogródkach restauracyjnych, przy basenie zewnętrznym lub korcie tenisowym itp.;
 - 3) działalność ta dozwolona jest wyłącznie dla gości, których pobyt wynosi co najmniej jedną dobę hotelową.
 - 4) działalność ta dozwolona jest pod warunkiem spełnienia określonych wymogów sanitarnych.

Opisana powyżej działalność w zakresie gastronomii dozwolona jest w przypadku spełnienia przewidzianych w Rozporządzeniu wymogów, bez obowiązku jej ograniczenia do realizacji usług polegających na przygotowywaniu i podawaniu żywności na wynos lub jej przygotowywaniu i dostarczaniu. Działalność gastronomiczna **na terenie prowadzenia usług hotelarskich** może być prowadzona w zakresie zakazanym innym podmiotom. Pojęcie „terenu prowadzenia usług hotelarskich” nie zostało zdefiniowane. Przez usługi hotelarskie, zgodnie z art. 3 ust. 1 pkt 8 ustawy o usługach hotelarskich, rozumie się krótkotrwałe, ogólnie dostępne wynajmowanie domów, mieszkań, pokoi, miejsc noclegowych, a także miejsc na ustawienie namiotów lub przyczep samochodowych oraz świadczenie, w obrębie obiektu, usług z tym związanych. Zgodnie z art. 35 ust. 1 ustawy o usługach hotelarskich, usługi hotelarskie mogą być świadczone w **obiektach hotelarskich**, które spełniają:

- 1) wymagania co do wielkości obiektu, jego wyposażenia oraz zakresu świadczonych usług, ustalone dla rodzaju i kategorii, do których obiekt został zaszeregowany;
- 2) wymagania sanitarne, przeciwpożarowe oraz inne określone odrębnymi przepisami.

Na mocy art. 36 ustawy ustala się następujące **rodzaje obiektów hotelarskich**:

- 1) hotele – obiekty posiadające co najmniej 10 pokoi, w tym większość miejsc w pokojach jedno- i dwuosobowych, świadczące szeroki zakres usług związanych z pobytem klientów;
- 2) motele – obiekty położone przy drogach, dysponujące parkingiem, posiadające co najmniej 10 pokoi, w tym większość miejsc w pokojach jedno- i dwuosobowych;

- 3) pensjonaty – obiekty posiadające co najmniej 7 pokoi, świadczące dla swoich klientów całodzienne wyżywienie;
- 4) kempingi (campingi) – obiekty strzeżone, umożliwiające nocleg w namiotach, samochodach mieszkalnych (campobusach) i przyczepach samochodowych, przyrządzanie posiłków, parkowanie samochodów, a także świadczące usługi związane z pobytem klientów; obiekty te mogą dodatkowo umożliwiać nocleg w domkach turystycznych lub innych obiektach stałych;
- 5) domy wycieczkowe – obiekty posiadające co najmniej 30 miejsc noclegowych, dostosowane do samoobsługi klientów oraz świadczące minimalny zakres usług związanych z pobytem klientów;
- 6) schroniska młodzieżowe – obiekty przeznaczone do indywidualnej i grupowej turystyki młodzieżowej, dostosowane do samoobsługi klientów;
- 7) schroniska – obiekty zlokalizowane poza obszarami zabudowanymi, przy szlakach turystycznych, świadczące minimalny zakres usług związanych z pobytem klientów;
- 8) pola biwakowe – obiekty niestrzeżone, umożliwiające nocleg w namiotach.

Warto podkreślić, że na mocy art. 35 ust. 2 ustawy usługi hotelarskie mogą być świadczone również w innych obiektach, jeżeli obiekty te spełniają minimalne wymagania co do wyposażenia, o których mowa w art. 45 pkt 4, oraz wymagania określone w ust. 1 pkt 2. Za inne obiekty, w których mogą być świadczone usługi hotelarskie, uważa się także wynajmowane przez rolników pokoje i miejsca na ustawianie namiotów w prowadzonych przez nich gospodarstwach rolnych.

A zatem we wszystkich tych obiektach może być prowadzona działalność gastronomiczna i to zarówno **wewnątrz lokalu**, jak i **na zewnątrz**, np. w **ogródkach restauracyjnych**, przy basenie zewnętrznym lub korcie tenisowym, w formie standów, bufetów itp.

Rozporządzenie zastrzega, że działalność gastronomiczna na terenie prowadzenia usług hotelarskich ta dozwolona jest wyłącznie dla **gości**, których pobyt wynosi co najmniej jedną dobę hotelową. Ustawa o usługach hotelarskich nie posługuje się pojęciem „gościa”. Akt ten zawiera definicje legalne pojęć „turysta”, „odwiedzający” oraz „klient”. Zgodnie ze Słownikiem Języka Polskiego PWN „gość” to m.in. „osoba przybyła do kogoś w odwiedziny; też: uczestnik przyjęcia, balu” oraz „osoba przybyła gdzieś, aby korzystać ze świadczonych tam usług”. W omawianym kontekście gościem hotelowym jest osoba korzystająca z usług hotelarskich.

Pojęcie „**pobytu**” również nie zostało zdefiniowane w Rozporządzeniu, natomiast pojawia się w ustawie z dnia 24 września 2010 r. o ewidencji ludności (t.j. Dz. U. z 2019 r., poz. 1397), której art. 25 rozróżnia pobyt stały i czasowy. Pobytem stałym jest zamieszkanie w określonej miejscowości pod oznaczonym adresem z zamiarem stałego przebywania. Pobytem czasowym jest przebywanie bez zamiaru zmiany miejsca pobytu stałego w innej miejscowości pod oznaczonym adresem lub w tej samej miejscowości, lecz pod innym adresem. Dodatkowo ust. 4 precyzuje, że ilekroć w ustawie jest mowa o pobycie czasowym obywatela polskiego należy przez to rozumieć przebywanie poza miejscem pobytu stałego przez okres ponad 3 miesiące. Ten ostatni przepis nie ma zastosowania do Rozporządzenia, gdyż znajduje zastosowanie tylko na gruncie ustawy o ewidencji ludności i odnosi się do obywateli polskich, a nie gości hotelowych. Termin ten został użyty w ustawie dla potrzeb realizacji obowiązku meldunkowego, więc jego wartość normatywna ogranicza się jedynie do tej ustawy. W Rozporządzeniu pojęcie

„pobyt” używane jest w znaczeniu potocznym, o czym świadczy kontekst oraz inne postanowienia tego rozporządzenia.

Zgodnie ze Słownikiem Języka Polskiego PWN „**pobyt**” oznacza „znajdowanie się gdzieś”. W kontekście doby hotelowej nie oznacza to, iż gość musi fizycznie znajdować się na terenie obiektu świadczącego usługi hotelarskie, tylko musi korzystać z usług hotelarskich przynajmniej jedną dobę hotelową, czyli dokonać rezerwacji na pobyt lub faktycznie korzystać z pobytu. Należy podkreślić, że nie ma obowiązku meldunkowego wobec osób zatrzymujących się na pobyt w hotelach. Nie trzeba przy przyjmowaniu gościa w recepcji żądać od niego dowodu tożsamości i spisywać danych.

Ustawa nie definiuje również pojęcia **doby hotelowej**. Zgodnie ze Słownikiem Języka Polskiego PWN „doba” to „okres obrotu Ziemi dookoła własnej osi, dzielony na 24 godziny”. Pojęcia doby jako jednostki pomiaru czasu używa się w potocznym tego słowa znaczeniu jako doby cywilnej, co oznacza okres pomiędzy godziną 00:00 jednego dnia i godziną 00:00 dnia następnego w danej strefie czasowej. Z kolei „**doba hotelowa**” to czas przydziału apartamentu dla klienta, liczony od określonej pory doby cywilnej, wyznaczonej w sposób najwygodniejszy zarówno dla klienta, jak i obsługi hotelu, wynikający z najczęstszych pór wprowadzania się gości do hotelu lub wyprowadzania się gości z hotelu.

Z zasady „doba hotelowa” jest **krótsza** niż doba cywilna, czyli doba w potocznym tego słowa znaczeniu (24 godziny), gdyż musi uwzględniać czas niezbędny do przygotowania pomieszczeń hotelowych do zamieszkania. Dla przykładu doba hotelowa to okres od godz. 13.00 do 11.00 dnia następnego czy od godz. 14.00 do 12.00 dnia następnego.¹ A zatem pobyt w hotelach, pensjonatach, schroniskach na okres doby hotelowej jest to zwykle mniej niż doba cywilna, czyli pełne, kolejne 24 godziny.²

Czas trwania doby hotelowej określają regulaminy hotelowe, które odnoszą się do cywilnoprawnych praw i obowiązków przedsiębiorcy świadczącego usługi hotelarskie oraz jego klientów. W praktyce określają one np. zasady liczenia doby hotelowej, przedłużenia pobytu itp.³ Regulaminy takie traktować należy jako wzorce umów w rozumieniu art. 384 § 1 kodeksu cywilnego, które wiążą, gdy wzorzec został doręczony stronie przed zawarciem umowy. Zgodnie jednak z § 2 tego artykułu, w razie gdy posługiwanie się wzorcem jest w stosunkach danego rodzaju zwyczajowo przyjęte, wiąże on także wtedy, gdy druga strona mogła z łatwością dowiedzieć się o jego treści.

Informacja o zakresie świadczonych usług wraz z podstawowymi cenami powinna znaleźć się na widocznym miejscu (art. 44 ust. 1 pkt 3 ustawy o usługach hotelarskich). Trafnie zwraca się w literaturze uwagę, że „**przedsiębiorca może stosować w obiekcie ceny odbiegające od podstawowych** zgodnie ze szczegółowym cennikiem albo nawet poza cennikiem na podstawie indywidualnych negocjacji z klientami lub kontrahentami, a ceny podstawowe to z reguły ceny

¹ Zob. R. Dowgier, Wybrane problemy związane z poborem opłaty miejscowej, uzdrowskiej i od posiadania psów, w: G. Liszewski (red.), Opłaty samorządowe w Polsce – problemy praktyczne, Białystok 2010, s. 61.

² R. Dowgier i in., Leksykon podatków i opłat lokalnych, LEX 2010.

³ P. Cybula, Usługi turystyczne. Komentarz, LEX 2012.

proponowane gościom okazjonalnie korzystającym z usług, bez specjalnych rezerwacji, zniżek i promocji”.⁴

Zgodnie z art. 44 ust. 4 ustawy o usługach hotelarskich na żądanie klienta powinien być udostępniony pełny cennik usług, czyli cennik obejmujący wszelkie usługi podstawowe i towarzyszące świadczone gościom w obiekcie hotelarskim, w tym także system zniżek i rabatów.⁵ Nie stanowi naruszenia tego obowiązku podejmowanie się przez przedsiębiorcę świadczenia innych usług, nieobjętych cennikiem, na indywidualne zamówienie, a także **stosowanie dodatkowych zniżek i rabatów**.⁶ Wynika to m.in. ze swobody prowadzenia polityki handlowej oraz obowiązku zachowania tajemnicy handlowej przedsiębiorcy. A zatem hotel może wprowadzać dowolne promocje, np. pobyt na dobę hotelową za symboliczną złotówkę.

Jeśli chodzi o **godziny prowadzenia działalności gastronomicznej w obiektach hotelarskich**, nie są one obecnie określone lub ograniczone. Zmieniony został w tym zakresie § 6 ust. 9 Rozporządzenia, który do dnia 23 października 2020 r. dopuszczał świadczenie usług gastronomicznych w godzinach od 6 do 21. Ze względu na zmianę treści tego przepisu z dniem 24 października 2020 r., świadczenie przedstawionych wyżej usług w restauracjach hotelowych, hotelowych barach czy kawiarniach lub salach śniadaniowych jest dopuszczalne **bez ograniczeń czasowych**. Godziny otwarcia restauracji dla gości hotelowych określa regulamin hotelu.

Sprzedaż napojów alkoholowych przeznaczonych do spożycia w miejscu sprzedaży przez obiekt hotelarski możliwa jest na podstawie właściwego zezwolenia. Osobne zezwolenie należy uzyskać na sprzedaż napojów alkoholowych przeznaczonych do spożycia poza miejscem sprzedaży, czyli w razie realizowania usług gastronomicznych na wynos, w ramach których klient samodzielnie odbiera przygotowane posiłki i spożywa je poza lokalem. Sprzedaż alkoholu poza miejscem sprzedaży wskazanym w zezwoleniu (czyli w dostawie) nie jest dopuszczalna.

Odnosząc się do bufetów hotelowych należy podkreślić, że przewidziany w § 6 ust. 2 wyjątek, dopuszczający zakazaną działalność gastronomiczną na terenie usług hotelarskich, „odwraca” zakaz prowadzenia działalności. Nie ma zatem znaczenia, czy wykładnia pojęcia „podawanie posiłków” obejmie wszystkie bufety, czy tylko te z obsługą, a nie samoobsługowe – na terenie usług hotelarskich dozwolone są wszystkie formy prowadzenia działalności polegającej na przygotowywaniu i podawaniu posiłków. Hotel może zatem serwować posiłki zarówno do stolika, jak i w bufecie oraz w innych formułach, pod warunkiem przestrzegania wszystkich wymogów prowadzenia takiej działalności oraz spełnienia warunków wynikających z Rozporządzenia: pilnowania obowiązku zakrywania nosa i ust, odległości między stolikami i kręgu podmiotowego odbiorców usług (gości, których pobyt wynosi co najmniej jedną dobę hotelową).

W § 6 ust. 9a Rozporządzenia wskazano, że do odwołania prowadzenie działalności, o której mowa w ust. 9 (czyli zarówno przygotowywania i podawania posiłków i napojów na miejscu, w

⁴ J. Raciborski, Komentarz do niektórych przepisów ustawy o usługach turystycznych, [w:] Usługi turystyczne. Przepisy i komentarz, Wyd. Prawnicze 1999, s. 220.

⁵ Tamże, s. 221.

⁶ Tamże.

dostawie i na wynos, jak i przygotowywania i podawania napojów na miejscu), **na terenie szkół i placówek oświatowych** jest dopuszczalne pod warunkiem, że klienci będą zajmowali co drugi stolik i odległość między stolikami będzie wynosiła co najmniej 1,5 m, chyba że między stolikami znajduje się przegroda o wysokości co najmniej 1 m, licząc od powierzchni stolika.

Na podstawie tego przepisu dozwolone jest prowadzenie działalności gastronomicznej na terenie tych obiektów pod dwoma warunkami. Nie wprowadzono warunku zakrywania nosa i ust ze względu na zakres tego obowiązku w szkołach i placówkach oświatowych. Na mocy §27 ust. 3 pkt 15) Rozporządzenia, obowiązku zakrywania nosa i ust nie stosuje się w przypadku uczniów i dzieci objętych wychowaniem przedszkolnym oraz osób zatrudnionych w przedszkolu, innej formie wychowania przedszkolnego, szkole lub placówce oświatowej – na ich terenie, chyba że kierujący takim podmiotem postanowi inaczej.

I. OBOWIĄZEK ZAKRYWANIA UST I NOSA

Prowadzenie działalności gastronomicznej na terenie prowadzenia usług hotelarskich, jest dopuszczalne, pod warunkiem zapewnienia, aby:

- 1) **goście realizowali obowiązek zakrywania ust i nosa**, o którym mowa w § 27 ust. 1, do czasu zajęcia przez nich miejsc, w których będą spożywali posiłki lub napoje;
- 2) **obsługa realizowała obowiązek zakrywania ust i nosa**, o którym mowa w § 27 ust. 1.

Na mocy § 27 ust. 1 Rozporządzenia do odwołania nałożono obowiązek zakrywania, przy pomocy odzieży lub jej części, maski, maseczki, przyłbicy albo kasku ochronnego, ust i nosa, w tym między innymi w miejscach ogólnodostępnych, w tym w obiektach handlowych lub usługowych.

W przypadku gości hotelowych, na mocy § 27 ust. 5 pkt 3 Rozporządzenia odkrycie ust i nosa jest możliwe w przypadku spożywania posiłków lub napojów w lokalu lub ogródku gastronomicznym, rozumianym jako wyznaczone miejsce do sezonowego użytkowania dla celów gastronomicznych. Obowiązek zakrywania ust i nosa goście powinni realizować do czasu zajęcia przez nich miejsc, w których będą spożywali posiłki lub napoje, natomiast obsługa przez cały czas.

Hotel musi również dopilnować, aby **goście zajmowali co drugi stolik i odległość między stolikami wynosiła co najmniej 1,5 m**, chyba że między stolikami znajduje się **przegroda o wysokości co najmniej 1 m**, licząc od powierzchni stolika.

Na mocy w § 27 ust. 3 pkt 11 Rozporządzenia, dotyczącego podmiotów, których **nie dotyczy** obowiązek zakrywania ust i nosa, obowiązku tego nie stosuje się w przypadku: „sędziego, trenera oraz osoby uprawiającej sport w ramach współzawodnictwa sportowego, zajęć sportowych lub wydarzeń sportowych, o których mowa w § 6 ust. 13.”

Osoby te nie mają zatem obowiązku noszenia maseczki w ramach współzawodnictwa sportowego, zajęć sportowych lub wydarzeń sportowych na terenie hotelu.

V. TAŃCE, BASENY I SIŁOWNIE W HOTELACH

Zgodnie z § 6 ust. 1 Rozporządzenia w obecnym brzmieniu do odwołania ustanawia się **zakaz prowadzenia** przez przedsiębiorców w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 6 marca 2018 r. – Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2019 r. poz. 1292 i 1495 oraz z 2020 r. poz. 424 i 1086) oraz przez inne podmioty działalności polegającej na prowadzeniu:

- 1) **dyskotek i klubów nocnych** lub działalności, która polega na udostępnieniu miejsca do tańczenia organizowanego w pomieszczeniach lub w innych miejscach o zamkniętej przestrzeni, z wyłączeniem sportowych klubów tanecznych;
- 2) **basenów, aquaparków, siłowni, klubów i centrów fitness**, z wyłączeniem basenów, siłowni, klubów i centrów fitness:
 - a) działających w podmiotach wykonujących działalność leczniczą przeznaczonych dla pacjentów,
 - b) przeznaczonych dla osób uprawiających sport w ramach współzawodnictwa sportowego, zajęć sportowych lub wydarzeń sportowych, o których mowa w ust. 13, studentów i uczniów – w ramach zajęć na uczelni lub w szkole;
- 3) **działalności usługowej związanej z poprawą kondycji fizycznej** (ujętej w Polskiej Klasyfikacji Działalności w podklasie 96.04.Z).

Zgodnie z ust. 2 **prowadzenie usług hotelarskich** w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 8 ustawy o usługach hotelarskich **jest dopuszczalne** z wyłączeniem działalności, o której mowa w ust. 1 pkt 1 i 3, wykonywanej na terenie prowadzenia usług hotelarskich; przepisy ust. 11–14 stosuje się (czyli przepisy dotyczące warunków sanitarnych prowadzenia działalności twórczej związanej z wszelkimi zbiorowymi formami kultury i rozrywki i działalności związanej z projekcją filmów lub nagrań wideo w kinach, na otwartym powietrzu lub w pozostałych miejscach oraz działalności klubów filmowych, działalności związanej ze sportem, rozrywkowej i rekreacyjnej).

Na terenie prowadzenia usług hotelarskich **zakazana jest działalność dyskotek i klubów nocnych** lub działalności, która polega na udostępnieniu miejsca do tańczenia organizowanego w pomieszczeniach lub w innych miejscach o zamkniętej przestrzeni, **zakazana jest także działalność usługowa związana z poprawą kondycji fizycznej** (ujętej w Polskiej Klasyfikacji Działalności w podklasie 96.04.Z), która obejmuje działalność usługową **łaźni tureckich, saun i łaźni parowych**, solariów, salonów odchudzających, **salonów masażu** itp. mającą na celu poprawę samopoczucia. Podklasa ta nie obejmuje: masaży i terapii leczniczych, sklasyfikowanych w 86.90.A oraz działalności klubów i obiektów służących poprawie kondycji fizycznej (centra fitness) i kulturystyce, sklasyfikowanej w 93.13.Z. **Dopuszczalne jest zatem prowadzenie działalności w zakresie rehabilitacji i fizjoterapii.**

Zgodnie z ust. §6 ust. 2a Rozporządzenia prowadzenie działalności, o której mowa w ust. 1 pkt 2, czyli działalności polegającej na prowadzeniu basenów, aquaparków, siłowni, klubów i centrów fitness na terenie prowadzenia usług hotelarskich, jest dopuszczalne wyłącznie dla gości, których pobyt wynosi co najmniej jedną dobę hotelową.

Z basenu, siłowni, czy klubu fitness nie będą jednak mogły korzystać osoby, których pobyt w danym obiekcie hotelarskim nie przekracza jednej doby hotelowej. Jak wspomniano wyżej, czas trwania doby hotelowej w danym obiekcie określa jego regulamin. Przepis ten miał na celu wykluczenie możliwości prowadzenia przez obiekty hotelarskie działalności polegającej na prowadzeniu basenów, siłowni, klubów i centrów fitness dla osób nie będących gośćmi hotelowymi. Gość hotelowy, który dokonał rezerwacji miejsca na minimum jedną dobę, będzie

mieć prawo skorzystania z basenu, siłowni, czy klubu fitness dostępnego w obiekcie. W przypadku, gdy w obiekcie na jednej rezerwacji przebywa kilka osób (gości) uprawnionych do korzystania z obiektu, **prawo do korzystania z siłowni lub basenu przysługuje każdemu z gości hotelowych.**

Siłownie i baseny dla gości hotelowych należy prowadzić z zachowaniem rygorów sanitarnych, określonych § 14 Rozporządzenia:

1) podmiot uprawniony do udostępnienia obiektu, organizator wydarzenia sportowego lub zajęć sportowych (w przypadku zajęć poza obiektem sportowym oraz niezwiązanych z wydarzeniem sportowym):

a) **weryfikuje liczbę osób** uczestniczących w zajęciach sportowych, wydarzeniu sportowym, korzystających z obiektu sportowego lub sprzętu sportowego,

b) **dezynfekuje** szatnie i węzły sanitarne,

c) **zapewnia** osobom uczestniczącym w zajęciach sportowych, wydarzeniu sportowym lub korzystającym z obiektu sportowego lub ze sprzętu sportowego **środki do dezynfekcji rąk i sprzętu sportowego,**

d) **dezynfekuje urządzenia i sprzęt sportowy** po każdym użyciu i każdej grupie korzystających,

e) zapewnia **15-minutowe odstępy** między wchodzącymi i wychodzącymi uczestnikami zajęć sportowych, wydarzeń sportowych lub korzystających z obiektu sportowego lub sprzętu sportowego lub w inny sposób ogranicza kontakt pomiędzy tymi osobami;

2) osoby uczestniczące w zajęciach sportowych lub wydarzeniu sportowym oraz korzystające z obiektu sportowego lub ze sprzętu sportowego są obowiązane do dezynfekcji rąk, wchodząc i opuszczając obiekt, wydarzenie sportowe lub zajęcia sportowe.

Należy ponadto podkreślić, że działalność siłowni, basenów i centrów fitness jest dopuszczalna dla niebędących gośćmi hotelowymi osób uprawiających sport w ramach współzawodnictwa sportowego, zajęć sportowych lub wydarzeń sportowych, studentów i uczniów – w ramach zajęć na uczelni lub w szkole. Rozporządzenie wymaga, by zajęcia lub wydarzenia sportowe oraz współzawodnictwo sportowe odbywały się bez udziału publiczności, a liczba ich uczestników wynosiła co do zasady nie więcej niż 250 uczestników jednocześnie, nie licząc osób zajmujących się obsługą wydarzenia.

VI. BASENY I CENTRA FITNESS W HOTELACH PROWADZĄCYCH DZIAŁALNOŚĆ LECZNICZĄ

Na mocy § 6 ust. 1 pkt 2 lit. a) Rozporządzenia **dozwolone jest prowadzenie basenów, siłowni, klubów i centrów fitness działających w podmiotach wykonujących działalność leczniczą**, przeznaczonych dla pacjentów.

Rozporządzenie nie zawiera definicji „działalności leczniczej”, „podmiotu wykonującego działalność leczniczą”, ani „pacjentów”. Określa je ustawa z dnia 15 kwietnia 2011 r. o działalności leczniczej. Na potrzeby Opinii, kluczowe jest wskazanie, że w rozumieniu tej ustawy „podmiot wykonujący działalność leczniczą” to podmiot leczniczy, o którym mowa w art. 4, oraz lekarz, pielęgniarka lub fizjoterapeuta wykonujący zawód w ramach działalności leczniczej jako praktykę zawodową, o której mowa w art. 5”; „podmiotem leczniczym” jest m.in. przedsiębiorca, działający co do zasady w dowolnej formie, który prowadzi działalność leczniczą (por. art. 4 ust.

1 pkt 1 ww. ustawy). Z kolei, „działalnością leczniczą” jest działalność polegająca na udzielaniu świadczeń zdrowotnych, a więc polegających na zachowaniu, ratowaniu, przywracaniu lub poprawie zdrowia oraz innych działaniach medycznych, wynikających z procesu leczenia lub przepisów szczególnych (zob. art. 3 ust. 1 i ust. 2 oraz art. 2 ust. 1 pkt 10). Działalnością leczniczą może być również aktywność w zakresie realizacji zadań dydaktycznych i badawczych w powiązaniu z udzielaniem świadczeń zdrowotnych i promocją zdrowia. Pod pojęciem „pacjenta” należy rozumieć pacjenta w rozumieniu ustawy z dnia 6 listopada 2008 r. o prawach pacjenta i Rzeczniku Praw Pacjenta, czyli „osobę zwracającą się o udzielenie świadczeń zdrowotnych lub korzystającą ze świadczeń zdrowotnych udzielanych przez podmiot udzielający świadczeń zdrowotnych lub osobę wykonującą zawód medyczny”.

Tym samym **prawodawca dość szeroko określił krąg podmiotów, zajmujących się szeroko pojętą działalnością leczniczą, które mogą prowadzić baseny, siłownie, kluby czy centra fitness**. Należy jednak wskazać, że prowadzenie działalności leczniczej powinno wiązać się z przypisaniem podmiotowi właściwego kodu klasyfikacji PKD.

Wyjątek ten pozwala na prowadzenie basenów, siłowni, klubów i centrów fitness działających w hotelach wykonujących działalność leczniczą, przeznaczonych dla pacjentów, bez ograniczenia czasowego (tzn. wymogu pobytu na minimum dobę hotelową). Przepis ten znajdzie zastosowanie np. w przypadku hoteli typu **medical spa**, hoteli, które utworzyły centra medyczne itp. Należy przy tym zaznaczyć, że działalność sanatoriów i działalność uzdrowiskowa jest zawieszona, z możliwością dokończenia już rozpoczętych turnusów. Wyjątkiem są przypadki, w których zaprzestanie rehabilitacji grozi poważnym pogorszeniem stanu zdrowia pacjenta.

VII. LIMIT OSÓB NA M2 W OBIEKTACH USŁUGOWYCH

Na mocy rozporządzenia z 23 października 2020 r. **uchylony został cały rozdział 5 Rozporządzenia** i określone w nim m.in. limity osób na siłowniach, w klubach i centrach fitness (przepisy te przewidywały, by na siłowniach, klubach i centrach fitness znajdowała się nie więcej niż 1 osoba na 10 m2 powierzchni dostępnej dla klientów, przy zachowaniu odległości 1,5 m, z wyłączeniem obsługi – w strefie czerwonej i 1 osoba na 7 m2 w strefie żółtej). **Limity te obecnie nie obowiązują** i nie odnoszą się do zajęć, wydarzeń i współzawodnictwa organizowanych w plenerze (na otwartej przestrzeni) oraz w obiektach sportowych, dla których przewidziano co do zasady limit 250 uczestników. Ograniczenie co do maksymalnej liczby osób nie dotyczy pól golfowych, kortów tenisowych, stajni, stadnin i torów wyścigowych dla koni, infrastruktury do sportów wodnych i lotniczych.

W obowiązujących przepisach Rozporządzenia znajdują się natomiast limity osób przebywających w obiektach usługowych. Zgodnie z § 7 ust. 1 pkt 1 rozporządzenia do odwołania osoby przebywające:

- 1) w obiekcie handlowym lub usługowym o powierzchni sprzedaży lub świadczenia usług powyżej 2000 m2,
- 2) w placówce handlowej w rozumieniu art. 3 pkt 1 ustawy z dnia 10 stycznia 2018 r. o ograniczeniu handlu w niedziele i święta oraz w niektóre inne dni (Dz. U. z 2019 r. poz. 466),
- 3) na stacji paliw płynnych w rozumieniu art. 3 pkt 8 ustawy z dnia 10 stycznia 2018 r. o ograniczeniu handlu w niedziele i święta oraz w niektóre inne dni,

4) w miejscu prowadzenia sprzedaży na targowisku (straganie)

– są obowiązane nosić rękawiczki jednorazowe lub stosować środki do dezynfekcji rąk.

W myśl ust. 4 dodanego rozporządzeniem z dnia 16 października 2020 r., w obiektach i placówkach, o których mowa w § 7 ust. 1 pkt 1 i 2, oraz świadczących usługi pocztowe może przebywać jednocześnie nie więcej niż:

- 1) 5 osób na stanowisko kasowe, z wyłączeniem obsługi – w przypadku obiektów i placówek o powierzchni przeznaczonej w celu sprzedaży lub świadczenia usług nie większej niż 100 m²;
- 2) 1 osoba na 15 m² – w przypadku obiektów i placówek o powierzchni przeznaczonej w celu sprzedaży lub świadczenia usług większej niż 100 m².

Pojęcie „obektu handlowego o powierzchni sprzedaży powyżej 2000m²” wywodzi się z ustawy z dnia 27 marca 2003 r. o planowaniu i zagospodarowaniu przestrzennym, która wprawdzie zawiera definicji legalnej tego pojęcia, ale zawiera definicję “powierzchni sprzedaży”. Zgodnie z art. 2 pkt 19 tej ustawy przez “powierzchnię sprzedaży” należy rozumieć tę część ogólnodostępnej powierzchni obiektu handlowego stanowiącego całość techniczno-użytkową, przeznaczonego do sprzedaży detalicznej, w której odbywa się bezpośrednia sprzedaż towarów (bez wliczania do niej powierzchni usług i gastronomii oraz powierzchni pomocniczej, do której zalicza się powierzchnie magazynów, biur, komunikacji, ekspozycji wystawowej itp.). Z definicji tej wynika, że powierzchnia zajęta pod restaurację, hotel, siłownię, basen czy klub fitness nie wlicza się do “powierzchni handlowej”, natomiast **może się ona kwalifikować jako powierzchnia świadczenia usług.**

Placówka handlowa w rozumieniu art. 3 pkt 1 ustawy z dnia 10 stycznia 2018 r. o ograniczeniu handlu w niedziele i święta oraz w niektóre inne dni (Dz. U. z 2019 r. poz. 466) to obiekt, w którym jest prowadzony handel oraz są wykonywane czynności związane z handlem, w szczególności: sklep, stoisko, stragan, hurtownię, skład węgla, skład materiałów budowlanych, dom towarowy, dom wysyłkowy, biuro zbytu – jeżeli w takiej placówce praca jest wykonywana przez pracowników lub zatrudnionych.

Obiekt hotelarski o powierzchni ponad 2000 m² może zostać uznany za objęty tym przepisem obiekt usługowy. O ile należy podkreślić, że **limit 5 osób na stanowisko kasowe lub 1 osoby na 15 m² nie dotyczy obiektów sportowych ani zajęć sportowych, wydarzeń sportowych i współzawodnictwa sportowego**, o tyle w przypadku prowadzenia działalności usługowej należy zastosować się do wskazanych wyżej ograniczeń ilości osób w obiekcie.

Hotel musi również dopilnować, aby **goście zajmowali co drugi stolik i odległość między stolikami wynosiła co najmniej 1,5 m**, chyba że między stolikami znajduje się **przegroda o wysokości co najmniej 1 m**, licząc od powierzchni stolika.

V. ZGROMADZENIA

W celu wyjaśnienia wątpliwości należy wskazać, że do omawianej działalności w dziedzinie gastronomii i hotelarstwa co do zasady nie mają zastosowania przepisy dotyczące zgromadzeń.

Zgodnie ze zmienionym § 28 ust. 1 Rozporządzenia do odwołania zakazuje się organizowania zgromadzeń w rozumieniu art. 3 ustawy z dnia 24 lipca 2015 r. – Prawo o zgromadzeniach (Dz.

U. z 2019 r. poz. 631), z wyłączeniem zgromadzeń organizowanych na podstawie zawiadomienia, o którym mowa w art. 7 ust. 1, art. 22 ust. 1 albo decyzji, o której mowa w art. 26b ust. 1 tej ustawy, przy czym:

- 1) maksymalna liczba uczestników nie może być większa niż 5;
 - 2) odległość pomiędzy zgromadzeniami nie może być mniejsza niż 100 m.
2. Uczestnicy zgromadzenia, o którym mowa w ust. 1, są obowiązani do zachowania odległości co najmniej 1,5 m między sobą oraz do zakrywania ust i nosa, zgodnie z § 27 ust. 1.

Powyższy przepis znajduje zastosowanie **wyłącznie do zgromadzeń w rozumieniu art. 3 ustawy - Prawo o zgromadzeniach**, który zawiera definicję legalną zgromadzenia i zgromadzenia spontanicznego. W myśl art. 3 ust. 1 zgromadzeniem jest zgrupowanie osób na otwartej przestrzeni dostępnej dla nieokreślonych imiennie osób w określonym miejscu w celu odbycia wspólnych obrad lub w celu wspólnego wyrażenia stanowiska w sprawach publicznych. Z kolei zgodnie z art. 3 ust. 2 zgromadzeniem spontanicznym jest zgromadzenie, które odbywa się w związku z zaistniałym nagłym i niemożliwym do wcześniejszego przewidzenia wydarzeniem związanym ze sferą publiczną, którego odbycie w innym terminie byłoby niecelowe lub mało istotne z punktu widzenia debaty publicznej.

Wspomniany w art. 3 ust. 1 cel musi odnosić się do sprawy publicznej, a zatem np. nieposiadająca go okolicznościowa uroczystość nie będzie traktowana jako zgromadzenie (por. wyr. NSA z 9. 6.2011 r., I OSK 448/11), podobnie jak impreza masowa (por. P. Ruczkowski, Decyzja w sprawie zakazu zgromadzeń publicznych jako przykład reglamentacji administracyjnoprawnej wolności i praw jednostki, Przegląd Sejmowy 2(109)/2012, s. 92).

Zgromadzenia publiczne należy odróżnić od imprez masowych, regulowanych ustawą z dnia 20 marca 2009 r. o bezpieczeństwie imprez masowych (Dz.U. z 2009 r. Nr 62, poz. 504). W odróżnieniu od zgromadzeń publicznych imprezy masowe nie mają na celu wymiany myśli, poglądów, idei, czy też wpływania na postawy innych osób (debaty publicznej), lecz uczestnictwo w wydarzeniach sportowych, artystycznych lub rozrywkowych. Odmierna regulacja imprez masowych dotyczy w szczególności obowiązków organizatorów i ochrony uczestników imprez masowych (wyrok Trybunału Konstytucyjnego z dnia 10 listopada 2004 r., sygn. akt Kp 1/04).

A zatem **ograniczenie do 5 osób odnosi się wyłącznie do uczestników zgrupowania osób na otwartej przestrzeni dostępnej dla nieokreślonych imiennie osób w określonym miejscu w celu odbycia wspólnych obrad lub w celu wspólnego wyrażenia stanowiska w sprawach publicznych.**

Rozporządzeniem z dnia 23 października zmieniono także § 28 ust. 9 rozporządzenia z dnia 9 października (zmienionego następnie rozporządzeniem z dnia 16 października). W obecnym brzmieniu przepis ten stanowi:

Do odwołania **zakazuje się organizowania** innych niż określone w ust. 1 zgromadzeń, w tym **imprez, spotkań i zebrań** niezależnie od ich rodzaju, z wyłączeniem:

- 1) spotkań lub zebrań służbowych i zawodowych;
- 2) imprez i spotkań do 20 osób, które odbywają się w lokalu lub budynku wskazanym jako adres miejsca zamieszkania lub pobytu osoby, która organizuje imprezę lub spotkanie.

Należy zaznaczyć, że przepis ten ma szersze brzmienie niż poprzednio, gdyż na mocy wcześniejszego rozporządzenia z dnia 16 października 2020 r. ustanowiono zakaz organizowania innych niż określone w ust. 1 imprez, spotkań i zebrań niezależnie od ich rodzaju, z pewnymi wyłączeniami. Przepis ten nie używał sformułowania „innych niż określone w ust. 1 zgromadzeń”.

Pojęcie „innego zgromadzenia“ nie zostało zdefiniowane, wiadomo natomiast że na gruncie rozporządzenia obejmuje imprezy, spotkania i zebrania. Zgodnie ze Słownikiem Języka Polskiego, wyrażenie „zgromadzenie“ oznacza:

1. «spotkanie wielu osób poświęcone omawianiu jakichś spraw»
2. «duża grupa osób zebranych w jakimś miejscu»
3. «grupa ludzi związanych ślubami i żyjących według ściśle określonych zasad religijnych»
4. «grupa ludzi reprezentujących jakąś społeczność i sprawujących władzę w jej imieniu».

Najszerszy zakres ma sposób rozumienia pojęcia zgromadzenia wskazany w pkt 2 jako duża grupa osób zebranych w jakimś miejscu. Przyjmując najszersze rozumienie należy uznać, że zakazano wszelkich zebrań dużych grup osób w celach innych niż **spotkania lub zebrania służbowe i zawodowe, dla których nie określono limitu uczestników**, a także imprez i spotkań do 20 osób, które odbywają się w lokalu lub budynku wskazanym jako adres miejsca zamieszkania lub pobytu osoby, która organizuje imprezę lub spotkanie.

Zakaz organizowania imprez, spotkań i zebrań nie dotyczy:

- 1) spotkań lub zebrań służbowych i zawodowych;
- 2) imprez i spotkań do 20 osób, które odbywają się w lokalu lub budynku wskazanym jako adres miejsca zamieszkania osoby, która organizuje imprezę lub spotkanie (spotkania domowe u gospodarza imprezy/zapraszającego/organizatora),
- 3) imprez i spotkań do 20 osób, które odbywają się w lokalu lub budynku wskazanym jako adres pobytu osoby, która organizuje imprezę lub spotkanie.

Adresem pobytu organizatora imprezy lub spotkania może być lokal lub budynek, w tym obiekt hotelowy. Pojęcie pobytu było już wcześniej przedmiotem analizy w kontekście warunku świadczenia działalności gastronomicznej przez hotele, którym jest realizowanie usług na rzecz gości, których pobyt wynosi co najmniej jedną dobę hotelową. W odniesieniu do spotkań i imprez nie określono takiego wymogu, a zatem pojęcie „pobytu” używane jest w znaczeniu potocznym i odnosi się do nieokreślonego czasowo przebywania bez zamiaru zmiany miejsca pobytu stałego w innej miejscowości pod oznaczonym adresem lub w tej samej miejscowości, lecz pod innym adresem.

Oznacza to, że **w obiektach hotelarskich dopuszczalne jest organizowanie spotkań lub zebrań służbowych i zawodowych** dla dowolnej liczby uczestników (por. jednak wskazany powyżej limit 1 osoby na 15 m² w obiektach usługowych powyżej 2000 m²), a także imprez i spotkań do 20 osób, które odbywają się w lokalu lub budynku wskazanym jako adres miejsca zamieszkania lub pobytu osoby, która organizuje imprezę lub spotkanie. W praktyce oznacza to np. możliwość organizacji wieczorku panieńskiego dla 20 osób w wynajętym pokoju hotelowym lub apartamencie, imprezy okolicznościowej w budynku hotelu itp. Należy przy tym pamiętać o tym, że świadczenie usług gastronomicznych dopuszczalne jest na rzecz gości przebywających w hotelu minimum dobę hotelową, a więc impreza z podawaniem posiłków może mieć miejsce gdy uczestnicy imprezy pozostają jednocześnie gośćmi hotelowymi (nocują przynajmniej jedną noc w hotelu). Warto zaznaczyć, że jeżeli hotel obejmuje budynek bez wydzielenia odrębnych lokali, impreza lub spotkanie może odbywać się w dowolnym miejscu na terenie świadczenia usług

hotelowych. Miejscem wskazanym jako adres pobytu organizatora jest wówczas budynek hotelu, a nie konkretny pokój. Jeżeli natomiast w obiekcie hotelowym wyodrębniono lokale (np. aparthotel), wówczas impreza do 20 osób może się odbyć w lokalu (apartamencie) wskazanym jako miejsce pobytu organizatora. **Organizatorem** jest gość (zapraszający, zamawiający), a nie podmiot świadczący usługi hotelarskie, czyli wykonawca.

Kolejnym przepisem szczególnym jest §6 ust. 9 Rozporządzenia, który dotyczy osób uczestniczących w zajęciach lub wydarzeniach sportowych oraz współzawodnictwie sportowym, w przypadku których maksymalna liczba uczestników została określona na 250 osób, z wyłączeniem pól golfowych, kortów tenisowych, stajni, stadnin i torów wyścigowych dla koni, infrastruktury do sportów wodnych i lotniczych, których nie dotyczą ograniczenia co do maksymalnej liczby osób. Przepis ten nie został zmieniony ani uchylony rozporządzeniem z dnia 23 października, więc **obowiązuje w brzmieniu nadanym rozporządzeniem z dnia 16 października**. Regulacja ta odnosi się do szczególnego rodzaju zebrań osób i ma charakter przepisu szczególnego (*lex specialis*).

Warszawa, 26 października 2020 r.