



Rgtº. Sª. Nº.: 170

Criterios apertura de locales fase 1



Por indicación de D. Rafael Luna González, Vocal de la Comisión Ejecutiva del Consejo General, adjunto se traslada escrito dirigido a los Presidentes, informando sobre los criterios de apertura al público de locales y establecimientos, con unas restricciones indicadas en la [Orden SND/399/2020](#)

Madrid, 14 de mayo de 2020

EL SECRETARIO GENERAL



Anexos • Escrito D. Rafael Luna González

Presidente del Colegio Oficial de Aparejadores y Arquitectos Técnicos.



Rgtº. Sª. Nº.: 170

Criterios apertura de locales fase 1



Como se publicó en el BOE el pasado 9 de mayo, y según se refleja en la *“Orden SND/399/2020, para la flexibilización de determinadas restricciones de ámbito nacional, establecidas tras la declaración del estado de alarma en aplicación de la fase 1 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad”*, una parte importante del territorio nacional pasó a la fase 1 de la desescalada prevista por el Gobierno, el pasado día 11. Es previsible que, a lo largo de las próximas semanas, el resto del territorio pase también a esta fase.

Dentro de esta fase es posible la apertura al público de locales y establecimientos, con unas restricciones indicadas en la propia orden y que se pueden consultar en el siguiente enlace:

[Orden SND/399/2020](#)

Como ya se comunicó en el Oficio nº 156, el Consejo propone a los Colegios la creación de una bolsa de voluntarios dispuestos a ofrecer, en cada demarcación, un primer asesoramiento gratuito al sector de la hostelería y comercios para llevar a cabo la adecuación de los locales siguiendo las indicaciones de esta Orden.

Aunque para poder ejercer este asesoramiento adecuadamente, es necesario la lectura completa de la orden, se adjunta a este Oficio una guía rápida desarrollada por el CGATE, que permita tener una visión inicial de las restricciones en cuanto a aforo y distancias mínimas se refiere.

Madrid, 14 de mayo de 2020

Rafel Luna González
Comisión Ejecutiva CGATE

Presidente del Colegio Oficial de Aparejadores y Arquitectos Técnicos

GUÍA RÁPIDA DE LOS CRITERIOS TÉCNICOS PARA LA REAPERTURA DE LOCALES

Todo lo establecido en esta guía se ha extraído de la “Orden SND/399/2020, de 9 de mayo, para la flexibilización de determinadas restricciones de ámbito nacional, establecidas tras la declaración del estado de alarma en aplicación de la fase 1 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad”. Esta guía se centra únicamente en las prescripciones técnicas generales sin hacer alusión a las organizativas señaladas o posibles excepciones dentro de las premisas.

Lugares de culto



1. Aforo menor a un tercio de la ocupación
2. Si la ocupación no está determinada se calculará según el tipo de asistencia:
 - a) En asientos individuales: 1 persona / asiento
 - b) En bancos: 1 persona / metro lineal
 - c) De pie: 1 persona / m² superficie para asistentes
3. Distancia de seguridad = 1 m
4. El aforo deberá publicarse en lugar visible
5. No se podrá usar el exterior de los edificios

Locales minoristas y de prestación de servicios profesionales

1. Superficie útil de exposición y venta menor de 400 m² (no aplicable a locales en centros comerciales si no tienen acceso directo e independiente desde el exterior)
2. Aforo máximo reducido al 30% y manteniendo la proporción en cada planta
3. Distancia de seguridad: 2 m. Si no es posible solo podrá entrar un cliente.



Locales con apertura al público



1. La distancia mínima entre trabajadores o trabajador-cliente debe ser de 2m o de 1m si se cuenta con elementos de protección.
2. Si no es posible mantener la distancia mínima por la naturaleza del trabajo (p.e: peluquería o fisioterapia) se deberá utilizar el equipo de protección adecuado al nivel de riesgo que asegure la protección tanto del trabajador como del cliente y 2m siempre entre clientes
3. Se debe mostrar el aforo (máximo el 30%) en un sitio visible, así como la distancia de seguridad
4. Deberán instalar sistemas de control de aforo que contabilizarán también a los trabajadores
5. Se deberán, si es posible, marcar recorridos de entrada y salida por distintas puertas
6. En parkings, el personal de seguridad podrá controlar el aforo si no se cuenta con un proceso automático y las puertas de acceso al local estarán abiertas.

Terrazas al aire libre de establecimientos de hostelería y restauración

1. Se limita al 50% el nº. de mesas autorizadas en el año anterior según licencia.
2. Habrá una distancia de 2m entre mesas o agrupaciones de mesas
3. La ocupación máxima será de 10 personas por mesa o agrupación debiendo poder respetarse en ellas la distancia de seguridad interpersonal

