



## GUÍA RÁPIDA DE LOS CRITERIOS TÉCNICOS PARA LA REAPERTURA DE LOCALES

### Cambio de condiciones de fase 2 a 3

Esta guía es la continuación de la ya publicada por este mismo Consejo y que se puede consultar en el link <http://www.cgate.es/pdf/Fasell.pdf>. Por ello, se hará referencia a esta marcando las principales diferencias producidas por la publicación de la Orden SND/458/2020, de 30 de mayo, para la flexibilización de determinadas restricciones de ámbito nacional establecidas tras la declaración del estado de alarma en **aplicación de la fase 3** del Plan para la transición hacia una nueva normalidad.

### Lugares de culto



Única. Se aumenta el ratio de aforo de un 50% a un 75%.

### Locales con apertura al público minoristas y de prestación de servicios profesionales que no tengan la condición de centros o parques comerciales

1. Aumenta el aforo al 50% manteniendo la proporción en cada planta.
2. Se sigue teniendo que respetar la distancia interpersonal.



### Centros o parques comerciales



1. Se permite la apertura de zonas recreativas.
2. Aumenta el aforo de zonas comunes y recreativas, conforme al plan de autoprotección, al 40%.
3. Se debe mantener la distancia interpersonal en todas las zonas, con especial mención a zonas recreativas y zonas comunes.



## Locales de hostelería y restauración para el uso de interiores y terrazas

1. Continúa sin ser aplicable a bares de ocio nocturno o discotecas.
2. Se aumenta el ratio de aforo hasta el 50%. Este porcentaje puede ser aumentado por las CCAA hasta los dos tercios.
3. Se posibilita el consumo en barra respetando la distancia de 2m entre clientes o grupos.
4. La ocupación de las mesas o agrupación será de 20 personas.
5. Se incrementa hasta un 75% la limitación del número de mesas permitidas en terrazas. La Comunidad Autónoma podrá reducir el ratio hasta el 50% si así lo considera.



## Zonas comunes de hoteles y alojamientos turísticos



1. Se aumenta el aforo hasta un 50%.
2. Es de aplicación lo establecido en el Capítulo IV para sus locales de hostelería y restauración.