

Limitación de Aforo – Plan de Medidas de Prevención y Control para hacer frente a la Crisis Sanitaria pro la COVID-19

<b>Actividad/Nivel de alarma</b>	<b>Nivel 1</b>	<b>Nivel 2</b>	<b>Nivel 3</b>	<b>Nivel 4</b>
Comercio minorista (2)	75% de la capacidad total	50% de la capacidad total	1/3 de la capacidad total	1/3 de la capacidad total (1)
Hostelería, restauración y sociedades gastronómicas <b>Consumo en interior</b>	75% y 25 personas máximo por mesa o grupo de mesas Sí barra, de pie o mesa	50% barra 75% mesa salas de 40 comensales/50% salas >40 comensales Máx. 10 pers/mesa(s)	75% mesa salas de 40 comensales/50% salas >40 comensales Máx. 6 pers/mesa(s)	33% de la capacidad sentado en mesa(s) (1)
Hostelería, restauración y sociedades gastronómicas <b>Consumo en Terraza (3)</b>	80% mesas permitidas 25 personas máximo por mesa o grupo de mesas	75% mesas permitidas 10 personas máximo por mesa o grupo de mesas	75% mesas permitidas 6 personas máximo por mesa o grupo de mesas No consumo de pie	75% mesas permitidas 6 personas máximo por mesa o grupo de mesas No consumo de pie ni barra (1)
Zonas comunes de Hoteles y alojamientos turísticos (4)	75% de la capacidad total	50% de la capacidad total	33% de la capacidad total	33% de la capacidad total (1)
Servicios profesionales abiertos al público (1)	75% de la capacidad total	50% de la capacidad total	1/3 de la capacidad total	1/3 de la capacidad total
Albergues turísticos	50% de la capacidad total	50% de la capacidad total	33% de la capacidad total	33% de la capacidad total (1)
Academias, centros de formación (no reglada), autoescuelas	75% de la capacidad total	50% de la capacidad total	1/3 de la capacidad total	1/3 de la capacidad total (1)

Nota común a todas las actividades: Los establecimientos deberán exponer al público el aforo máximo, que deberá incluir a los trabajadores y asegurar que la distancia de seguridad interpersonal se respeta en su interior, debiendo establecer procedimientos que permitan el recuento y el control de aforo (no se ríen, lo dice la norma, recuerden cómo se hacía si han hecho la mili o han sido novatos en un colegio mayor).

Nota común para las actividades de hostelería, restauración y sociedades gastronómicas. En todo caso, la distancia entre mesas o agrupaciones de mesas será de 1,5 metros en terrazas y 2 metros en el interior de los establecimientos. Se suprimen los bufets o autoservicios. En los niveles 2,3 y 4 se suprime cualquier actividad que se desarrolle de pie (pj. cócteles). Horario: en nivel de alerta 2, cierre a la 01:00 horas (no admite nuevos clientes a partir de las 0:00 horas); Niveles 3 y 4, cierre a las 23:00 horas (no admite nuevos clientes a partir de las 22 horas). Todas las medidas se aplicarán a todo establecimiento, actividad o instalación en el que se preste algún tipo de servicio de hostelería o restauración. Las discotecas y establecimientos de ocio nocturno permanecerán cerradas en los niveles 2, 3 y 4, y en caso de que se desarrollen en terrazas, regirán los aforos y régimen del resto de la hostelería y restauración.

Nota 1.- Pueden adoptarse medidas preventivas excepcionales entre las que se encuentran la suspensión de apertura al público. En caso de que los establecimientos tengan varias plantas, la proporción debe respetarse en cada una de ellas.

Nota 2.- Se refiere a establecimientos fuera del ámbito de un centro o parque comercial. En caso de que se encuentren en su interior, los aforos máximos serán del 75% en el nivel 1, del 50% en el nivel 2 y de 1/3 en los niveles 3 y 4. En caso de que los establecimientos tengan varias plantas, la proporción debe respetarse en cada una de ellas. Estos establecimientos procurarán facilitar un servicio preferente a los mayores de 65 años. En caso de que los establecimientos tengan varias plantas, la proporción debe respetarse en cada una de ellas.

Nota 3.- Se consideran terrazas al aire libre todo espacio no cubierto o todo espacio que, estando cubierto, esté rodeado lateralmente por un máximo de dos paredes, muros o paramentos. En todo caso, la distancia mínima entre mesas será de 1,5 metros en terrazas al aire libre.

Nota 4.- Cada establecimiento debe determinar el aforo de los distintos espacios comunes, así como aquellos lugares en los que se podrán realizar eventos, y las condiciones más seguras para su realización de acuerdo con el aforo máximo previsto y las medidas de higiene, protección y distancia de seguridad establecidas. En el caso de instalaciones deportivas en hoteles y alojamientos

turísticos, como piscinas o gimnasios, se aplicarán las medidas establecidas específicamente para éstas (va del 80% al 33% en función de realizarse al aire libre o en espacios cerrados).