

# MEMORIA REALIZACIÓN DE AUDITORIAS DE LAS INSTALACIONES DE SEGURIDAD INDUSTRIAL RELEVANTES PARA EVITAR LA PROPAGACIÓN DE EPIDEMIAS COMO EL COVID19

Convenio de Seguridad Industrial 2020

## ÍNDICE

---

<b>1. INTRODUCCIÓN</b> .....	<b>3</b>
<b>2. OBJETIVOS</b> .....	<b>3</b>
<b>3. ALCANCE</b> .....	<b>3</b>
<b>4. CLASIFICACIÓN</b> .....	<b>5</b>
<b>5. AUDITORIA.</b> .....	<b>8</b>
5.1. Recepción de solicitudes .....	8
5.2. Clasificación y asignación de auditorías. ....	9
5.3. Desplazamiento hasta el establecimiento. ....	9
5.4. Revisión presencial. ....	9
5.5. Elaboración de Informe y Remisión. ....	9
5.6. Desarrollo de datos estadísticos para la Administración. ....	10
<b>6. AUDITORES</b> .....	<b>10</b>
<b>7. ESTIMACIONES.</b> .....	<b>11</b>
<b>8. PRESUPUESTOS ORIENTATIVOS</b> .....	<b>13</b>

## 1. INTRODUCCIÓN

---

Desde hace tres años, se está desarrollando desde el COGITICOVA un Convenio con la Consellería de Economía Sostenible, Sectores Productivos, Comercio y Trabajo para fomentar la Seguridad Industrial.

A raíz de la pandemia que se está viviendo, se establece la necesidad de una reorientación del convenio del 2020 y transformarlo en una oportunidad de desarrollo de auditorías de la seguridad en las instalaciones de seguridad industrial relevantes para evitar la propagación de epidemias como el COVID19, en especial de ventilación y climatización por estar directamente relacionados con la propagación de la epidemia, para los establecimientos que así lo requieran.

## 2. OBJETIVOS

---

El objetivo principal de esta memoria es definir los aspectos más relevantes que va a configurar la realización y gestión de las auditorías de las instalaciones de seguridad industrial relevantes para evitar la propagación de epidemias como el COVID19. En estas auditorías se revisarán las instalaciones de seguridad industrial in situ, debiendo profundizar en el cumplimiento de la normativa vigente en esta materia y proponer mejoras de la misma al efecto de evitar la propagación de una epidemia como el COVID-19.

## 3. ALCANCE

---

Inicialmente debemos considerar la actividad o edificio a auditar como un gran sistema o proceso, analizando su comportamiento y valorando su aptitud a las necesidades de los usuarios.

Se podría enfocar el alcance, por tanto, en 3 grandes ámbitos, en función de cada uno de los cuales, valorar el coste de la auditoría:

- ✓ Idoneidad de las instalaciones de seguridad y su nivel tecnológico
- ✓ Eficiencia energética y suministros
- ✓ Gestión de mantenimiento

Los requisitos documentales exigibles deberán ser los mínimos necesarios para iniciar la auditoría, es decir, aquellos donde se refleje la descripción de las instalaciones a auditar.

Se hace necesaria una primera clasificación del alcance de los diferentes establecimientos en los que se puede actuar, para diferenciar de esta manera qué tipo de actuaciones se pueden llevar a cabo y qué complejidad puede llegar a tener las auditorías.

ITEM	DESCRIPCIÓN ACTIVIDAD	SECTOR
1	UNIVERSIDAD O SIMILAR	EDUCACIÓN
2	COLEGIO O INSTITUTO (CEIP, IES, ETC)	EDUCACIÓN
3	CENTRO EDUCACION INFANTIL	EDUCACIÓN
4	GUARDERÍA	EDUCACIÓN
5	HOSPITAL	ACTIVIDADES SANITARIAS
6	CENTRO DE SALUD, AMBULATORIO, CLÍNICA >300	ACTIVIDADES SANITARIAS
7	CENTRO DE SALUD, AMBULATORIO, CLÍNICA <300	ACTIVIDADES SANITARIAS
8	ESTABLECIMIENTO RESIDENCIAL	ACTIVIDADES SANITARIAS
9	HOTEL	SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
10	HOTEL, HOSTAL, PENSIÓN	SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
11	CASAS RURALES, ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS	SERVICIOS DE ALOJAMIENTO
12	SALÓN DE BANQUETES, CONVENCIONES O SIMILAR	SERVICIOS DE COMIDAS Y BEBIDAS
13	DISCOTECAS O SALONES DE EVENTOS	SERVICIOS DE COMIDAS Y BEBIDAS
14	RESTAURANTES, BARES, CAFETERÍAS <300	SERVICIOS DE COMIDAS Y BEBIDAS
15	RESTAURANTES, BARES, CAFETERÍAS <100	SERVICIOS DE COMIDAS Y BEBIDAS
16	PUBS, SALONES LOUNGE O SIMILARES	SERVICIOS DE COMIDAS Y BEBIDAS
17	CENTRO COMERCIAL O AGRUPACIÓN DE COMERCIOS	COMERCIO
18	ESTABLECIMIENTO COMERCIAL	COMERCIO
19	PEQUEÑO COMERCIO	COMERCIO
20	GRAN INDUSTRIA	INDUSTRIA
21	MEDIANA INDUSTRIA	INDUSTRIA
22	PEQUEÑA INDUSTRIA O TALLER	INDUSTRIA

Una vez definidas las diferentes tipologías de establecimientos en los que se podría actuar realizando auditorías de las instalaciones de seguridad industrial, es necesario saber identificar qué tipo de instalaciones se revisarán en cada uno de estos establecimientos.

Por la experiencia podemos identificar que la tipología de instalaciones que nos podemos encontrar en estos establecimientos son:

- ✓ Instalaciones eléctricas de Baja Tensión
- ✓ Instalaciones eléctricas de Alta Tensión
- ✓ Climatización y/o Ventilación.
- ✓ ACS.
- ✓ Protección contra Incendios
- ✓ Frio Industria.
- ✓ Gas.
- ✓ Aparatos elevadores.
- ✓ Aparatos a Presión

## 4. CLASIFICACIÓN

---

Dada la gran variedad de instalaciones que pueden coexistir en cada tipología de establecimientos, es necesaria establecer un grado de complejidad de las mismas, para así clasificar éstos según el grado de complejidad de cada una de sus instalaciones. Para simplificar la complejidad, nos hemos servido de la experiencia en el diseño, instalación, mantenimiento e inspección de nuestros colegiados.

El resultado obtenido se puede ver en el cuadro de la página siguiente:

## CLASIFICACIÓN DE INSTALACIONES SEGÚN GRADO DE COMPLEJIDAD DE ÉSTAS

ITEM	DESCRIPCIÓN ACTIVIDAD	TIPOS DE INSTALACIONES										
		BT	AT	CLIMA	VENT.	ACS	PCI	FRIIO Ind.	GAS	ELEVADOR ES	AP. PRESIÓN	SANIDAD Y MEDIO AMB.
1	UNIVERSIDAD O SIMILAR	ALTA	ALTA	ALTA	ALTA		ALTA			ALTA		ALTA
2	HOSPITAL	ALTA	ALTA	ALTA	ALTA	ALTA	ALTA	ALTA	ALTA	ALTA	ALTA	ALTA
3	ESTABLECIMIENTO RESIDENCIAL	ALTA	ALTA	ALTA	ALTA	ALTA	ALTA	ALTA	ALTA	ALTA		ALTA
4	SALÓN DE BANQUETES, CONVENCIONES O SIMILAR	MEDIA	ALTA	ALTA	BAJA	MEDIO	ALTA	ALTA	ALTA	BAJA		MEDIA
5	DISCOTECAS O SALONES DE EVENTOS	ALTA	MEDIA	ALTA	MEDIA		ALTA					ALTA
6	CENTRO COMERCIAL O AGRUPACIÓN DE COMERCIO	ALTA	ALTA	ALTA	ALTA	BAJA	ALTA			ALTA		ALTA
7	GRAN INDUSTRIA	ALTA	ALTA	MEDIA	ALTA	BAJA	ALTA	ALTA	ALTA	ALTA	ALTA	ALTA
8	GUARDERÍA	BAJA		BAJA	BAJA	BAJA	BAJA		BAJA			BAJA
9	CENTRO DE SALUD, AMBULATORIO, CLÍNICA <300	MEDIA		MEDIA	BAJA		BAJA			MEDIA		BAJA
10	CASAS RURALES, ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS	MEDIA		BAJA	BAJA	BAJA	BAJA			BAJA		BAJA
11	PUBs, SALONES LOUNGE O SIMILARES	BAJA		BAJA	BAJA	BAJA	BAJA		BAJA			BAJA
12	PEQUEÑO COMERCIO	BAJA		BAJA	BAJA		BAJA					BAJA
13	PEQUEÑA INDUSTRIA O TALLER	BAJA		BAJA	BAJA	BAJA	BAJA		BAJA		BAJA	BAJA
14	RESTAURANTES, BARES, CAFETERÍAS <100	BAJA		BAJA	BAJA		BAJA	BAJA				BAJA
15	COLEGIO O INSTITUTO (CEIP, IES, ETC)	ALTA	ALTA	MEDIA	MEDIA	BAJA	ALTA		MEDIA	MEDIA		ALTA
16	CENTRO EDUCACION INFANTIL	MEDIA		MEDIA	BAJA	BAJA	MEDIA		MEDIA	MEDIA		MEDIA
17	CENTRO DE SALUD, AMBULATORIO, CLÍNICA >300	MEDIA	MEDIA	MEDIA	MEDIA	BAJA	MEDIA			MEDIA	MEDIA	MEDIA
18	HOTEL	MEDIA	MEDIA	ALTA	ALTA	ALTA	ALTA	MEDIA	MEDIA	MEDIA	ALTA	ALTA
19	HOTEL, HOSTAL, PENSIÓN	MEDIA		MEDIA	BAJA	MEDIO	MEDIA	MEDIA	BAJA	MEDIA		MEDIA
20	RESTAURANTES, BARES, CAFETERÍAS <300	MEDIA		MEDIA	MEDIA		MEDIA					MEDIA
21	ESTABLECIMIENTO COMERCIAL	MEDIA	MEDIA	MEDIA	MEDIA	BAJA	MEDIA			MEDIA		MEDIA
22	MEDIANA INDUSTRIA	MEDIA	MEDIA	BAJA	MEDIA	BAJA	MEDIA	MEDIA	MEDIA	MEDIA	MEDIA	MEDIA

De esta forma, los establecimientos quedarían clasificados de la siguiente forma:

ITEM	DESCRIPCIÓN ACTIVIDAD	Cant. ALTA	Cant. MEDIA	Cant. BAJA	TOTAL
1	UNIVERSIDAD O SIMILAR	7	0	0	ALTA
2	COLEGIO O INSTITUTO (CEIP, IES, ETC)	4	5	1	MEDIA
3	CENTRO EDUCACION INFANTIL	0	7	2	MEDIA
4	GUARDERÍA	0	0	7	BAJA
5	HOSPITAL	12	0	0	ALTA
6	CENTRO DE SALUD, AMBULATORIO, CLÍNICA >300	0	9	1	MEDIA
7	CENTRO DE SALUD, AMBULATORIO, CLÍNICA <300	0	3	3	BAJA
8	ESTABLECIMIENTO RESIDENCIAL	11	0	0	ALTA
9	HOTEL	6	6	0	MEDIA
10	HOTEL, HOSTAL, PENSIÓN	0	7	2	MEDIA
11	CASAS RURALES, ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS	0	1	6	BAJA
12	SALÓN DE BANQUETES, CONVENCIONES O SIMILAR	6	2	2	ALTA
13	DISCOTECAS O SALONES DE EVENTOS	4	2	0	ALTA
14	RESTAURANTES, BARES, CAFETERÍAS <300	0	5	0	MEDIA
15	RESTAURANTES, BARES, CAFETERÍAS <100	0	5	1	MEDIA
16	PUBs, SALONES LOUNGE O SIMILARES	0	0	8	BAJA
17	CENTRO COMERCIAL O AGRUPACIÓN DE COMERCIO	8	0	1	ALTA
18	ESTABLECIMIENTO COMERCIAL	0	8	1	MEDIA
19	PEQUEÑO COMERCIO	0	0	6	BAJA
20	GRAN INDUSTRIA	10	1	1	ALTA
21	MEDIANA INDUSTRIA	0	10	2	MEDIA
22	PEQUEÑA INDUSTRIA O TALLER	0	0	9	BAJA

## 5. AUDITORIA

---

Los trabajos generales que se podrían realizar en la auditoría de las instalaciones de seguridad industrial relevantes para evitar la propagación de epidemias como el COVID19 son los siguientes:

- ✓ Recepción de solicitudes.
- ✓ Clasificación y asignación de auditorías
- ✓ Desplazamiento hasta el establecimiento
- ✓ Revisión presencial de las instalaciones.
  - Revisión documental necesaria
  - Toma de datos
  - Cumplimentación de checklist.
- ✓ Elaboración de informe.
- ✓ Registro documental y revisión por parte del Colegio.
- ✓ Remisión al propietario del establecimiento.
- ✓ Desarrollo de informe de datos estadísticos Presentar en el colegio los datos básicos de la instalación para el informe para la Administración.

El desarrollo técnico de la ficha de obtención de información (checklist) se podrá elaborar por parte del COGITICOVA, una vez definido y elegida la tipología de instalaciones y establecimientos.

### 5.1. RECEPCIÓN DE SOLICITUDES

Los Colegios que forman parte de COGITICOVA recibirán por mail la solicitud de auditoría por parte de los encargados en promocionar estos servicios.

Los datos recibidos contendrán como mínimo los siguientes:

- ✓ Descripción de la actividad
- ✓ Nombre del establecimiento
- ✓ Dirección
- ✓ CP
- ✓ Localidad
- ✓ Población
- ✓ Persona de contacto
- ✓ Tlf de persona de contacto
- ✓ Mail
- ✓ Checklist de instalaciones que dispone el local.
- ✓ Fecha de solicitud



## 5.2. CLASIFICACIÓN Y ASIGNACIÓN DE AUDITORÍAS

Una vez recibida la solicitud, el Colegio correspondiente clasificará el establecimiento según los parámetros antes mencionado y procederá a la asignación de un técnico competente según el procedimiento para este caso, en base a la experiencia, disponibilidad, ubicación de instalaciones, etc... Esta asignación se realizará por estricto orden cronológico de entrada en COGITICOVA de la solicitud de auditoría por parte de los encargados en promocionar estos servicios.

## 5.3. DESPLAZAMIENTO HASTA EL ESTABLECIMIENTO.

El técnico competente asignado para la realización de la auditoría será quien, en un determinado plazo de tiempo, conforme a lo indicado en el procedimiento anteriormente mencionado, se ponga en contacto con la persona de contacto de establecimiento para poder realizar la revisión presencial.

## 5.4. REVISIÓN PRESENCIAL

Una vez en el establecimiento, el técnico procederá a la revisión visual de las instalaciones y documentación y/o información necesaria para realizar la auditoría de las instalaciones de seguridad industrial relevantes para evitar la propagación de epidemias como el COVID19 de forma necesaria cumplimentando el checklist aportado y dando testimonio visual de su revisión mediante la toma de datos y realización de fotos de las instalaciones del establecimiento.

Un ejemplo de las instalaciones a revisar en cada uno de los establecimientos se muestra en el cuadro del Anexo I

## 5.5. ELABORACIÓN DE INFORME Y REMISIÓN

Una vez visitado el establecimiento y recabada toda la información necesaria, se procederá a redactar el informe de auditoría para el titular de la instalación. Este informe contendrá al menos lo siguientes puntos:

PUNTO	CONTENIDO
1	ANTECEDENTES
2	DATOS DE LA ACTIVIDAD DETALLE DE LAS INSTALACIONES DE S/ RELEVANTES
3	PERMISOS, REGISTROS Y LICENCIAS ADMINISTRATIVAS
4	RESULTADOS DE LA REVISIÓN DOCUMENTAL
5	RESULTADOS VISITA INSTALACIONES. CADA S/ RELEVANTE.
6	DATOS ESTADÍSTICOS GENERALES
7	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES (relevantes para evitar la propagación de epidemias como el COVID19)

8	CLAÚSULA DE CONFIDENCIALIDAD
	ANEXOS

A juicio del Colegio correspondiente se podrá ampliar el contenido mínimo del informe de revisión con los siguientes apartados

OPCIONES/MEJORAS	
7.1	OPORTUNIDADES DE MEJORA
7.2	ADECUACIÓN DE ESPACIOS, SERVICIOS Y AFOROS

Se entregará al colegio por parte del colegiado, un pequeño resumen de datos estadísticos para incorporar a l informe estadístico final para la administración

El informe, una vez terminado y firmado por el técnico, será enviado al Colegio correspondiente, donde se le asignará un número identificativo de auditoria, y procederá a la comprobación y registro de mismo. El colegio será quien se ocupe de enviar el informe debidamente registrado y comprobado, al propietario del establecimiento.

## 5.6. DESARROLLO DE DATOS ESTADÍSTICOS PARA LA ADMINISTRACIÓN

Al finalizar todas las auditorías, el COGITICOVA realizará un informe general para la Administración en la que se podrían hacer constar los siguientes datos:

- ✓ Cantidad de establecimientos auditados.
- ✓ Cantidad de instalaciones auditadas.
- ✓ Gráfico de establecimientos por provincia.
- ✓ Gráfico de establecimientos por tipología.
- ✓ Cumplimento de auditoria por tipología de instalación.
- ✓ Cumplimento de auditoria por tipología de establecimiento.
- ✓ Oportunidades de mejora en los ámbitos analizados en las auditorías.

## 6. AUDITORES

Los auditores seleccionados para realizar las operaciones descritas anteriormente deberán tener los conocimientos necesarios para poder realizarlas con total seguridad y criterio técnico.

Para ello, los colegios que forman COGITICOVA seleccionarán, de entre sus colegiados, aquellos que quieran participar voluntariamente y que cumplan los criterios definidos en el procedimiento de asignación de auditorías.

Tanto la selección de estos colegiados, como la forma de asignar las auditorías se regirán por lo indicado en el procedimiento anterior.

Se definirán en éste los requisitos que deben cumplir los colegiados y los criterios que van a seguir los colegios para designar a los colegiados actuantes.

## 7. ESTIMACIONES

Atendiendo a la clasificación anterior y desglosando los trabajos a realizar para poder llevar a cabo la auditoría podemos calcular una estimación de horas de trabajo como se muestra a continuación:

TRABAJO ELEVADA COMPLEJIDAD		
ITEM	DESCRIPCIÓN	DURACIÓN
1	CONTACTOS PREVIOS Y ANÁLISIS PRELIMINAR	1
2	CONCRECCIÓN Y SOLICITUD DE INFORMACIÓN	2
3	DESPLAZAMIENTO (IDA Y VUELTA D<50 KM)	2
4	TRABAJO DE CAMPO	10
5	REVISIÓN DOCUMENTAL	2
6	ELABORACIÓN INFORME	8
<b>TOTAL MANO DE OBRA</b>		<b>25</b>

TRABAJO MEDIA COMPLEJIDAD		
ITEM	DESCRIPCIÓN	DURACIÓN
1	CONTACTOS PREVIOS Y ANÁLISIS PRELIMINAR	0,5
2	CONCRECCIÓN Y SOLICITUD DE INFORMACIÓN	1
3	DESPLAZAMIENTO (IDA Y VUELTA D<50 KM)	1
4	TRABAJO DE CAMPO	6
5	REVISIÓN DOCUMENTAL	1,5
6	ELABORACIÓN INFORME	4
<b>TOTAL MANO DE OBRA</b>		<b>14</b>

TRABAJO BAJA COMPLEJIDAD		
ITEM	DESCRIPCIÓN	DURACIÓN
1	CONTACTOS PREVIOS Y ANÁLISIS PRELIMINAR	0,5
2	CONCRECCIÓN Y SOLICITUD DE INFORMACIÓN	0,5
3	DESPLAZAMIENTO (IDA Y VUELTA D<50 KM)	1
4	TRABAJO DE CAMPO	4
5	REVISIÓN DOCUMENTAL	0,5
6	ELABORACIÓN INFORME	2,5
<b>TOTAL MANO DE OBRA</b>		<b>9</b>

Los datos anteriores no dejan de ser estimativos, luego podrán sufrir variaciones una vez conocido el alcance seleccionado

Dada la gran variabilidad de establecimientos y la gran diferencia en las horas de trabajos estimadas entre los diferentes grados de complejidad, creemos importante dirigir los esfuerzos hacia aquellos establecimientos más golpeados por la pandemia y diversificar lo máximo posible, llegando a realizar el mayor número de auditorías posible.

**Por lo que recomendamos orientar los esfuerzos de este proyecto a aquellos establecimientos con Baja Complejidad y que son:**

ITEM	DESCRIPCIÓN ACTIVIDAD	TOTAL
8	GUARDERÍA	BAJA
9	CENTRO DE SALUD, AMBULATORIO, CLÍNICA <300	BAJA
10	CASAS RURALES, ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS	BAJA
11	PUBs, SALONES LOUNGE O SIMILARES	BAJA
12	PEQUEÑO COMERCIO	BAJA
13	PEQUEÑA INDUSTRIA O TALLER	BAJA
14	RESTAURANTES, BARES, CAFETERÍAS <100	BAJA

## 8. PRESUPUESTOS ORIENTATIVOS

---

Como se ha mencionado anteriormente, es recomendable orientar los esfuerzos a aquellos establecimientos de baja complejidad y así poder diversificar más la ayuda. Es por ello que la partida presupuestaria más importante debería destinarse a locales de estas características.

Teniendo en cuenta los siguientes precios orientativos de las auditorías calculados en base a las estimaciones presentadas anteriormente:

	<b>BAJA</b>	<b>MEDIA</b>	<b>ALTA</b>
<b>Precio de Auditoria</b>	<b>384,78 €/unid</b>	<b>598,22 €/uni</b>	<b>1.029,47 €/uni</b>

IVA incluido

## ANEXO I

### POSIBLES INSTALACIONES A REVISAR

ITEM	DESCRIPCIÓN ACTIVIDAD	IEBT		MEDIA TENSIÓN			CLIMA Y VENTILACION			PCI			
		SIN PROYEC	CON PROYEC	C.T.	C.S. o REPAR	LSMT	FUERA DE RI	CON MTD	CON PROYEC	Carga de fue	DB-SI	RSIEI (MTD)	RSIEI (Proye
1	UNIVERSIDAD O SIMILAR		X	X	X	X			X		X		X
2	COLEGIO O INSTITUTO (CEIP, IES, ETC)		X	X	X	X			X		X		
3	CENTRO EDUCACION INFANTIL		X						X		X		
4	GUARDERÍA		X					X			X		
5	HOSPITAL		X	X	X	X			X		X		X
6	CENTRO DE SALUD, AMBULATORIO, CLÍNICA >300		X	X					X		X		
7	CENTRO DE SALUD, AMBULATORIO, CLÍNICA <300		X						X		X		
8	ESTABLECIMIENTO RESIDENCIAL												
9	HOTEL		X	X	X	X			X		X		
10	HOTEL, HOSTAL, PENSIÓN		X						X		X		
11	CASAS RURALES, ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS		X					X			X		
12	SALÓN DE BANQUETES, CONVENCIONES O SIMILAR		X	X		X			X		X		X
13	DISCOTECAS O SALONES DE EVENTOS		X						X		X		
14	RESTAURANTES, BARES, CAFETERÍAS <300		X	X					X		X		
15	RESTAURANTES, BARES, CAFETERÍAS <100		X					X			X		
16	PUBs, SALONES LOUNGE O SIMILARES		X					X			X		
17	CENTRO COMERCIAL O AGRUPACIÓN DE COMERCIOS		X	X	X	X			X		X		
18	ESTABLECIMIENTO COMERCIAL		X						X		X		
19	PEQUEÑO COMERCIO	X						X			X		
20	GRAN INDUSTRIA		X	X	X	X			X				X
21	MEDIANA INDUSTRIA	X						X					X
22	PEQUEÑA INDUSTRIA O TALLER	X					X					X	

ITEM	DESCRIPCIÓN ACTIVIDAD	FRIO INDUSTRIAL		GAS		EXTRACCIÓN HUN	SANIDAD Y MEDIO AMBIENTE				APARATOS ELEVADORES			
		SIN PROYEC	CON PROYEC	SIN PROYECTO	CON PROYECTO	EXTRACCIÓN HUN	GENERAL	COVID-19	ACUSTICA	HUMOS	VERTIDOS	ASCENSORES	ESCALERAS MECANICAS	MONTACARGAS
1	UNIVERSIDAD O SIMILAR		X		X	X	X	X	X		X	X	X	X
2	COLEGIO O INSTITUTO (CEIP, IES, ETC)				X		X	X	X		X	X		X
3	CENTRO EDUCACION INFANTIL						X	X	X		X	X		X
4	GUARDERÍA						X	X	X					
5	HOSPITAL		X		X	X	X	X	X	X	X	X		X
6	CENTRO DE SALUD, AMBULATORIO, CLÍNICA >300						X	X	X		X	X		
7	CENTRO DE SALUD, AMBULATORIO, CLÍNICA <300						X	X	X		X	X		X
8	ESTABLECIMIENTO RESIDENCIAL													
9	HOTEL	X			X	X	X	X	X	X	X	X		X
10	HOTEL, HOSTAL, PENSIÓN	X		X		X	X	X	X	X	X	X		
11	CASAS RURALES, ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS			X			X	X	X		X	X		X
12	SALÓN DE BANQUETES, CONVENCIONES O SIMILAR		X		X	X	X	X	X	X	X			X
13	DISCOTECAS O SALONES DE EVENTOS						X	X	X		X			
14	RESTAURANTES, BARES, CAFETERÍAS <300	X			X	X	X	X	X	X	X			
15	RESTAURANTES, BARES, CAFETERÍAS <100						X	X	X					
16	PUBs, SALONES LOUNGE O SIMILARES	X		X		X	X	X	X	X				
17	CENTRO COMERCIAL O AGRUPACIÓN DE COMERCIOS				X		X	X	X		X	X	X	
18	ESTABLECIMIENTO COMERCIAL						X	X	X		X	X		
19	PEQUEÑO COMERCIO						X	X						
20	GRAN INDUSTRIA				X		X	X	X		X			X
21	MEDIANA INDUSTRIA						X	X	X		X			X
22	PEQUEÑA INDUSTRIA O TALLER						X	X	X					