



Concejalía de Salud

ORDENANZA REGULADORA DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS Y TÉCNICAS DE LOS CENTROS DE CUIDADO Y RECREO INFANTIL

TITULO I

DISPOSICIONES GENERALES

ARTÍCULO 1-

La presente Ordenanza tiene por objeto la regulación de las condiciones higiénico-sanitarias y técnicas que deben reunir los establecimientos públicos y privados que, ubicados en el término municipal de Algete y sin tener la consideración de escuelas infantiles ni casa de niños, ejerzan la actividad de cuidado y atención de niños de forma esporádica, así como los destinados al recreo y esparcimiento infantil.

ARTÍCULO 2-

Los Centros que acojan de manera regular a niños de edades correspondientes a la educación infantil, quedarán sometidos al principio de autorización administrativa y cumplirán los requisitos establecidos en el Real Decreto 1004/91 de 14 de Junio por el que se establecen los requisitos mínimos de los centros que imparten enseñanzas de régimen general no universitarias y la Orden de 16 de Noviembre de 1.994, por la que se establecen los requisitos para los centros de educación infantil que atienden a poblaciones de especiales características socio-demográficas o escolares. Por razones de protección a la infancia cumplirán, además, las condiciones higiénico y técnico-sanitarias contenidas en la presente Ordenanza, a excepción de lo dispuesto en la sección segunda del Título II y artículos 24 y 25 del Título V.

ARTÍCULO 3-

Los establecimientos, entre cuyas actividades se encuentre la de servir comidas y bebidas cumplirán lo establecido en el Real Decreto 2207/1995 de 28 de diciembre por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios y Real Decreto 3484/2000 de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

TITULO II

De las Condiciones Generales

SECCIÓN PRIMERA

Del emplazamiento y de las condiciones técnicas

ARTÍCULO 4-

Sin perjuicio del cumplimiento de las normas de compatibilidad de uso del Plan General de Ordenación Urbana, los centros de nueva creación podrán ubicarse en edificios de uso exclusivo o en locales de planta baja y primera planta de edificios de otros usos. En este caso, el acceso al local deberá ser independiente al del resto del edificio y la comunicación entre las distintas plantas deberá ser interior, no pudiendo utilizarse la escalera común del mismo, excepto como vía de evacuación de emergencia, en los casos en que la normativa específica los exigiese.

ARTÍCULO 5-

En lo relativo a condiciones acústicas y de seguridad, se ajustarán a lo previsto en la legislación en vigor, observando en todo caso las siguientes normas:

- 5.1 La zona de cunas y las salas de niños que en caso de evacuación no pudieran salir por su propio pie, se situarán obligatoriamente en planta baja.
- 5.2 Los enchufes o tomas de corriente, dispondrán de protección o bien estarán situados a altura suficiente para impedir el contacto con los menores.
- 5.3 Los productos materiales y utensilios que por sus características pudieran provocar cualquier tipo de daño o accidente, deberán mantenerse en lugares inaccesibles para los niños.

SECCIÓN SEGUNDA

De los locales

ARTÍCULO 6-

Los establecimientos en los que se ejerza esta actividad, dispondrán al menos de las siguientes dependencias:



Concejalía de Salud

- 6.1 Vestíbulo o sala de recepción donde podrá ubicarse el guardarropa con armarios o percheros suficientes, y zona destinada al aparcamiento de sillas o coches, dispuesta de tal forma que, en caso de evacuación, no se obstaculice la vía de salida al exterior.
- 6.2 Salas de estancias en número suficiente para acoger a los niños de acuerdo con los siguientes grupos de edades, y siempre que exista demanda de plazas para cada uno de los grupos:
- 0-1 año: 2 m² por niño, con un mínimo aproximado de 30 m².
 - 1-2 años: 2 m² por niño, con un mínimo aproximado de 30 m².
 - 2 o más años: 1,5 m² por niño, con un mínimo aproximado de 30 m².
- 6.3 Sala de usos múltiples, que podrá ser destinada a sala de juegos y reposo que tendrá como mínimo 1,5 m² por niño, con un mínimo aproximado de 30 m². En caso de no existir comedor de uso exclusivo, esta sala podrá destinarse a este fin
- 6.4 Zona de recreo al aire libre, que podrá estar ubicada fuera del recinto pero próxima al mismo, siempre que en los desplazamientos y en la estancia en éstos se garantice la seguridad de los niños, exceptuando los centros destinados al recreo y esparcimiento infantil que no dispondrán de zona de recreo al aire libre..
- 6.5 Un aseo visible y accesible por cada sala destinada a niños de más de dos años, que contará con lavabo e inodoro. En el supuesto de que el aseo sea compartido por dos o más salas, deberá de ser accesible desde cada una de ellas y contará, al menos con dos lavabos y dos inodoros.
- 6.6 Aseo con anteaseo y vestuarios o taquillas para uso exclusivo del personal que preste servicio en el centro.
- 6.7 Zona independiente, destinada exclusivamente al servicio de lavandería si ésta se realizara en el propio centro.
- 6.8 Cuarto o armario destinado a guardar lencería, que estará totalmente independizado del almacén de alimentos en caso de que éste existiera.
- 6.9 Lugar aislado o armario fuera del alcance de los niños, destinado al almacenamiento de productos y material de limpieza.
- 6.10 Lugar aislado para el almacenamiento de residuos dotado de cubo de basura con cierre hermético.

TITULO III

CONDICIONES HIGIÉNICAS Y TÉCNICAS

SECCIÓN PRIMERA

De las condiciones técnico-sanitarias

ARTÍCULO 7-

Concejalía de Salud

Los suelos, paredes y techos, estarán contruidos con materiales de superficie lisa, continua, lavable e impermeable y de fácil limpieza y desinfección, prohibiéndose revestimientos textiles. Además, los suelos serán antideslizantes y las paredes y techos de tonos claros.

ARTÍCULO 8-

En los acabados interiores, se evitarán las superficies rugosas duras o agresivas, aristas en esquinas, resaltes de fábrica o desniveles, a menos que estén protegidos.

ARTÍCULO 9-

La ventilación de salas y estancias de permanencia habitual será directa y natural, en el resto de dependencias podrá ser forzada.

ARTÍCULO 10-

Para garantizar un adecuado funcionamiento:

10.1 Todas las salas y estancias de permanencia habitual dispondrán de luz natural.

10.2 Las ventanas serán deslizantes o su disposición permitirá que sean practicables únicamente por adultos y estarán dotadas de persianas u otros medios que permitan regular la claridad en zonas de aprendizaje y descanso, así como de sistemas que eviten posibles caídas.

10.3 La iluminación artificial será de intensidad suficiente, acorde con las necesidades de cada una de las estancias, y los elementos estarán debidamente protegidos para evitar accidentes en caso de rotura.

ARTÍCULO 11

Calefacción:

11.1 Dispondrán de instalación de calefacción capaz de garantizar una temperatura en todas las dependencias no inferior a 20°C.

11.2 Cuando la temperatura de los elementos de caldeo pudiera dar lugar a quemaduras, éstos estarán debidamente protegidos. Se prohíbe la instalación de estufas o chimeneas de combustión directa.

ARTÍCULO 12-

Mobiliario:

Concejalía de Salud

12.1 El mobiliario será de material lavable, y se evitarán aristas y salientes que pudieran provocar accidentes.

12.2 Las cunas que en todo caso serán de material y medidas homologadas, estarán dispuestas de tal manera que se facilite el acceso al niño, al menos, desde un lateral. Las zonas de paso entre cunas tendrán una anchura mínima de 50 cm.

SECCIÓN SEGUNDA

De las condiciones higiénico-sanitarias.

ARTÍCULO 13-

En cada sala de estancia de niños menores de dos años, existirán áreas diferenciadas para el descanso y la higiene. Esta última contará con lavabo dotado de agua caliente y fría, próximo a este existirá una superficie destinada al cambio de ropa de los niños.

ARTÍCULO 14-

Dispondrán de un cubo higiénico con cierre hermético y accionamiento de pedal para depositar los pañales usados, que estará siempre dotado de la correspondiente bolsa higiénica o cualquier otro sistema que cumpla la misma finalidad.

ARTÍCULO 15-

Los juguetes y material de recreo se adaptarán a lo legislado respecto a sus propiedades mecánicas, físicas, de inflamabilidad y seguridad. Si su uso es compartido, se someterán a limpieza diaria y siempre que sea necesario.

ARTÍCULO 16-

Los útiles destinados a la higiene de los niños serán de uso individual, así como las tumbonas, colchonetas o similares, que deberán ir cubiertas de una funda o sábana de colores claros y se guardarán en estanterías, armarios o zonas idóneas destinadas a este fin.

ARTÍCULO 17-

Equipamiento de los aseos:

17.1 Los aseos de los niños estarán dotados al menos de lavabo con agua fría y caliente, inodoro, toallas de un solo uso, jabón líquido y papel higiénico. Los

Concejalía de Salud

sanitarios para uso infantil serán de tamaño adecuado y estarán colocados a la altura apropiada.

17.2 En todas las actividades definidas en la presente Ordenanza, será obligatoria la existencia de sanitarios para uso infantil.

17.3 Los aseos del personal estarán dotados de lavabo con agua fría y caliente y sistema de apertura no manual mediante pedal, inodoro, jabón líquido y toallas de un solo uso o secadores automáticos.

ARTÍCULO 18-

Higiene y saneamiento:

18.1 Los locales, instalaciones, mobiliario y equipos se mantendrán en correcto estado de conservación, limpieza y desinfección.

18.2 Como mínimo anualmente, y siempre que sea necesario, se realizará desinfección, desinsectación y desratización por empresa con autorización sanitaria y productos autorizados.

TÍTULO IV

COMIDAS, COMEDORES Y DIETAS

ARTÍCULO 19-

Las condiciones técnicas e higiénico sanitarias de los locales, utillaje, personal, materias primas, comidas, deberes y responsabilidades de los titulares, derechos de los usuarios, inspecciones, infracciones y sanciones, en relación con el servicio de comidas, se ajustarán a los dispuesto en la normativa vigente.

ARTÍCULO 20-

Si las comidas no se elaboran en el propio establecimiento, estas deberán proceder de industrias debidamente autorizadas.

20.1 El director o personas responsables del Centro supervisarán que la recepción y manipulación se realicen en adecuadas condiciones higiénicas, existiendo una zona independizada y de uso exclusivo para tal fin, que contará al menos con:

- a) Pila fregadero de tamaño suficiente dotado de agua fría y caliente para las operaciones de limpieza.
 - b) Lavamanos de acción no manual a pedal dotado de agua fría y caliente, toallas de un solo uso, dosificador de jabón o detergente y cepillo de uñas.
-



Concejalía de Salud

- c) En el caso de que el menaje y utensilios se laven en el establecimiento, dispondrá de lavavajillas de desagüe automático.
- d) Mesa de trabajo y estanterías para el almacenamiento de menaje y utensilios, de material liso, anticorrosivo y de fácil limpieza y desinfección.
- e) Los alimentos y productos alimenticios se mantendrán en todo momento en las debidas condiciones de conservación y almacenamiento , (protección y temperatura adecuada al tipo de alimento mediante refrigeración, congelación o calentamiento). Estos muebles de conservación dispondrán de sistemas de control de temperatura.
- f) Recipientes para recogida de residuos sólidos de apertura no manual, que será de fácil limpieza y desinfección y estará provisto de bolsas de material impermeable.
- g) Dispositivo anti-insectos de naturaleza no química.

ARTÍCULO 21-

En el caso de atender niños lactantes, en la cocina-office o en espacios anexos a la sala de bebés, existirá una zona de preparación de biberones, en la que se seguirá una sistemática que mantenga y garantice las condiciones adecuadas desde el punto de vista higiénico-sanitario. En todo caso, las tetinas y biberones se someterán a desinfección por sistemas autorizados.

ARTÍCULO 22-

La dieta de los niños, de la que los padres tendrán conocimiento con antelación, será equilibrada y adecuada a su edad, teniéndose en cuenta las necesidades de dietas especiales, siendo en todo caso, supervisada por personal cualificado en la materia.

ARTÍCULO 23-

Los establecimientos definidos en el Título I de la presente Ordenanza, en los que se sirvan comidas y/o bebidas tienen la obligación de reservar una porción del menú servido durante tres días, manteniéndolo constantemente a temperatura entre 0 y 8° C.

TÍTULO V

PERSONAL Y ORGANIZACIÓN

ARTÍCULO 24-



Concejalía de Salud

En cada una de las salas permanecerán cuidadores con titulación de Técnico-Especialista en Jardín de Infancia o equivalente que, en el horario de estancia de los niños en el Centro, no podrán dedicarse a ninguna otra función.

ARTÍCULO 25-

En las salas de estancia de niños entre 0 y 1 año, prestará sus servicios como mínimo un cuidador por cada 8 niños, en las de 1 a 2 años uno por cada 13 niños y en las de mas de 2 años uno por cada 20 niños.

ARTÍCULO 26-

El personal que preste sus servicios en el Centro será apartado del trabajo en caso de padecer enfermedades infecto-contagiosas u otras que pudieran constituir peligro para los niños.

ARTÍCULO 27-

El personal manipulador de alimentos cumplirá con los requisitos establecidos por la normativa vigente para el ejercicio de esta actividad.

ARTÍCULO 28-

El personal observará la prohibición de fumar, comer o beber en la zona de cuidado de niños y en todo momento estará obligado a la utilización de ropa y calzado de uso exclusivo.

ARTÍCULO 29-

Existirán armarios botiquines de primeros auxilios instalados en lugar accesible y fuera del alcance de los niños, que dispondrán como mínimo de :

- Guantes desechables
 - Tiritas.
 - Suero fisiológico.
 - Gasas estériles.
 - Termómetro.
 - Analgésico-antitérmico.
 - Vendas de varios tamaños
 - Amoniaco de farmacia (bolígrafo dispensador)
 - Esparadrapo de papel.
 - Gasas vaselinizadas.
-



Concejalía de Salud

- Desinfectante yodado.
- Tijeras de acero inoxidable.
- Bolsa para hielo (en nevera).
- Jabón líquido neutro.

29.1 Existirá un responsable de los botiquines que revisará mensualmente las fechas de validez y repondrá lo que se haya agotado o caducado.

ARTÍCULO 30-

Todos los centros dispondrán obligatoriamente de teléfono fijo y tendrán expuesta en lugar visible información de los servicios de urgencia de los que destacarán las direcciones y teléfono de los centros de salud y asistencia hospitalaria mas cercanos y servicios de ambulancia

TÍTULO VI

DE LOS DERECHOS DE LOS CONSUMIDORES

ARTÍCULO 31-

El consumidor tendrá derecho a que se le entreguen las correspondientes facturas en las que deberán constar, de forma clara y concreta, los distintos conceptos con sus precios, así como número y, en su caso, señas, número de identificación fiscal del expendedor, tipo impositivo aplicado o expresión "IVA incluido", a excepción de los centros educativos autorizados, por estar exentos del citado impuesto y contraprestación total.

ARTÍCULO 32-

Tendrá igualmente derecho a exigir las hojas de reclamaciones cuando las circunstancias le aconsejen formular alguna queja o reclamación. La existencia de las mismas estará convenientemente anunciada.

ARTÍCULO 33-

Los consumidores tienen derecho a ser informados sobre los servicios que se ofrezcan, precios, calendario, así como de los horarios de funcionamiento del Centro. Tal información estará expuesta en lugar visible.

TÍTULO VII

DE LOS DEBERES Y RESPONSABILIDADES DE LOS TITULARES DE LOS ESTABLECIMIENTOS

ARTÍCULO 34-

Concejalía de Salud

Los titulares de estos Centros asumirán el cumplimiento de la presente Ordenanza, adoptando las medidas necesarias para que los locales, equipo e instalaciones se ajusten a las condiciones higiénico-sanitarias y técnicas exigidas.

TÍTULO VIII **DE LAS INSPECCIONES, INFRACCIONES Y SANCIONES:**

ARTÍCULO 35-

Los Servicios municipales ejercerán las funciones de Inspección y Control de la actividad objeto de esta Ordenanza.

En el ejercicio de sus funciones, los Inspectores tendrán carácter de autoridad, debiendo acreditar su identidad y, en consecuencia, podrán:

- a) Acceder libremente a las instalaciones
- b) Recabar información verbal o escrita respecto a la actividad.
- c) Realizar comprobaciones y cuantas actuaciones sean precisas para el desarrollo de su labor inspectora.
- d) Levantar actas cuando aprecien indicios de infracción. Los hechos que figuren en las mismas se presumirán ciertos, salvo prueba en contrario.
- e) En situaciones de riesgo grave para la salud pública, podrán impartir instrucciones o adoptar medidas cautelares.

ARTÍCULO 36-

No tendrán carácter de sanción la clausura de las instalaciones que no cuenten con las autorizaciones o registros preceptivos o la suspensión de funcionamiento de la actividad con carácter de medida cautelar hasta que se subsanen las deficiencias observadas y se cumplan las medidas correctoras que por razones de sanidad, higiene o seguridad se puedan exigir.

ARTÍCULO 37-

Las infracciones en materia sanitaria y de protección de los consumidores, así como las que se dedujesen de la perspectiva de la higiene en general, serán objeto de las sanciones administrativas correspondientes previa instrucción del oportuno expediente de acuerdo con los principios generales establecidos en la Ley 30/1992, de 26 de Noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, los artículos 13 y siguientes del Real Decreto

Concejalía de Salud

245/2000, de 16 de Noviembre, por el que se aprueba el Ejercicio de la potestad sancionadora en el ámbito de la Comunidad de Madrid, Real Decreto 1945/1983, de 22 de Junio, y Ordenanza de la Salud y Defensa de los Consumidores y Usuarios, sin perjuicio de las responsabilidades civiles o penales que puedan concurrir.

ARTÍCULO 38-

Las infracciones se calificaran como leves, graves y muy graves, considerándose especialmente los siguientes criterios para la graduación de la sanción a aplicar:

- a) La existencia de intencionalidad o reiteración.
- b) La naturaleza de los perjuicios causados.
- c) La reincidencia por comisión en el término de un año de más de una infracción de la misma naturaleza cuando así haya sido declarado por resolución firme.

ARTÍCULO 39-

De acuerdo con lo dispuesto en esta ordenanza, se califican las siguientes infracciones:

Infracciones leves:

- 1) La falta de limpieza y condiciones higiénicas de los locales e instalaciones y enseres propios de la actividad, siempre que por su escasa importancia no suponga un peligro para la salud pública.
- 2) Las simples irregularidades en la observancia de la normativa vigentes, sin trascendencia directa para la salud pública.
- 3) Las cometidas por simples negligencias, siempre que la alteración o riesgo sanitario producido fuesen de escasa entidad.
- 4) Las que, en razón de los criterios contemplados en este ARTÍCULO, merezcan la calificación de leves o no proceda su calificación como faltas graves o muy graves.

Infracciones graves:

- 1) Las que reciban expresamente dicha calificación en la normativa especial aplicable en cada caso. La falta de limpieza y condiciones higiénicas de locales, instalaciones y enseres propios de la actividad, cuando por su entidad supongan peligro para la salud pública.
 - 2) Las que se produzcan por falta de controles o precauciones exigibles en la actividad o en la propia instalación de que se trate.
-

Concejalía de Salud

- 3) Las que sean concurrentes con otras infracciones sanitarias leves o hayan servido para facilitarlas o encubrirlas.
- 4) El incumplimiento de los requerimientos específicos que formulen las autoridades sanitarias o de seguridad, siempre que se produzcan por primera vez.
- 5) La obstrucción o entorpecimiento a facilitar información o prestar colaboración a los servicios de control e inspección, así como el suministro de información inexacta o documentación falsa.
- 6) La reincidencia en la comisión de infracciones leves.
- 7) Las que, en razón de los elementos contemplados en este artículo, merezcan la calificación de graves o no proceda su calificación como faltas leves o muy graves.

Infracciones muy graves:

- 1) Las que reciban expresamente dicha calificación en la normativa especial aplicable en cada caso.
- 2) Las que se realicen de forma consciente y deliberada, siempre que se produzca un daño grave.
- 3) Las que sean concurrentes con otras infracciones sanitarias graves o hayan servido para facilitar o encubrir su comisión.
- 4) El incumplimiento reiterado de los requisitos específicos que formulen los servicios técnicos municipales competentes.
- 5) La negativa absoluta o reiterada a facilitar información o prestar colaboración a los servicios de control e inspección.
- 6) La reincidencia en la comisión de faltas graves.

ARTÍCULO 40- Sanciones

1. Las infracciones **leves** serán sancionadas con apercibimiento o multa con la siguiente graduación:

- a. **Grado mínimo:** Hasta 300,506 euros (50.000 Pts.)
- b. **Grado medio:** De 300,512 euros (50.001 Pts.) a 1.502,536 euros (250.000 Pts.)
- c. **Grado máximo:** De 1.502,536 euros (250.001 Pts.) a 3.005,060 euros (500.000 Pts.)

2. Las infracciones **graves** serán sancionadas con multa con la siguiente graduación:



Concejalía de Salud

- a. **Grado mínimo:** De 3.005,066 euros (500.001 Pts.) a 4.507,590 euros (750.000 Pts.)
- b. **Grado medio:** De 4.507,590 euros (750.001 Pts.) a 7.512,651 euros (1.250.000 Pts.)
- c. **Grado máximo:** De 7.512,657 euros (1.250.001 Pts.) a 15.025,302 euros (2.500.000 Pts.).

3. Las infracciones **muy graves** serán sancionadas con multa con la siguiente graduación:

- a. **Grado mínimo:** De 15.025,308 euros (2.500.001 Pts.) a 30.050,605 euros (5.000.000 Pts.).
- b. **Grado medio:** De 30.050,611 euros (5.000.001 Pts.) a 90.151,815 euros (15.000.000 Pts.).
- c. **Grado máximo:** De 90.151,821 euros (15.000.001 Pts.) a 601.012,104 euros (100.000.000 Pts.).

4. Cuando por la naturaleza y gravedad de la infracción haya de superarse la cuantía indicada en el apartado anterior, se remitirá el expediente, con la oportuna propuesta, a la autoridad que resulte competente.

5. Por razones de ejemplaridad, podrá procederse a la publicación de sanciones en los medios de comunicación del Estado, Comunidad de Madrid y Ayuntamiento, siempre que concurra alguna circunstancia de riesgo o seguridad de la salud o para los intereses económicos de los consumidores o se haya producido multirreincidencia en infracciones de naturaleza análoga o acreditada intencionalidad en la infracción cuando hayan adquirido firmeza en vía administrativa, pudiéndose publicar, asimismo, con nombre y apellidos o denominación social.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Los establecimientos sujetos a esta ordenanza que viniesen funcionando con anterioridad a su promulgación, deberán adaptar su actividad a lo en ella dispuesto, en el plazo de doce meses desde el día de su entrada en vigor.

No obstante cuando la adaptación a la Ordenanza suponga modificaciones de elementos estructurales que no puedan ejecutarse por las dimensiones del edificio o local, se respetarán las condiciones autorizadas en la licencia de actividad, instalaciones y funcionamiento.

DISPOSICIÓN FINAL



Concejalía de Salud

De conformidad con lo dispuesto en el ARTÍCULO 70 de la Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de las Bases de Régimen Local, la presente Ordenanza entrará en vigor una vez se haya publicado su texto en el BOLETÍN OFICIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID y transcurrido el plazo previsto en el Artículo 65.2 del mismo texto legal.

Publicada definitivamente el martes 28 de septiembre de 2004. en BOCM nº 231 Páginas: 101- 105.