Arganda del Rey

ORDENANZA REGULADORA DE LAS CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS Y PROTECCIÓN DE LOS CONSUMIDORES EN ESTABLECIMIENTOS QUIOSCOS Y TERRAZAS DE VELADORES DONDE SE CONSUMAN BEBIDAS Y COMIDAS

BOC 14/05/1991

TÍTULO I
Disposiciones Generales

Artículo 1.

1. La presente ordenanza tiene como objetivo establecer las condiciones higiénico- sanitarias que deben observar los establecimientos que sirvan comidas y bebidas, y proteger a los derechos de los consumidores y usuarios de dichos servicios, así como la regulación del régimen jurídico a que debe someterse el aprovechamiento, tanto de terrenos del dominio público municipal como particular, mediante su ocupación temporal con mesas, veladores, quioscos o instalaciones análogas que constituyan actividad hostelera.
2. El marco legal en el que se desarrolla esta ordenanza viene establecido por la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad; Ley 26/1984, de 19 de julio, General de Defensa de Consumidores y Usuarios; Ley 7/1985, de 2 de abril, reguladora de las Bases de Régimen Local, y demás disposiciones concordantes.

Artículo 2.

1. La competencia territorial de esta ordenanza se extiende a todos los establecimientos públicos o privados, instalados dentro del término municipal de Arganda del Rey, cualquiera que sea su finalidad y aunque la actividad de suministrar comidas y bebidas no tenga carácter principal, sino accesoria o complementaria de otra que se ejerza en un establecimiento, empresa o entidad en general.
2. Están sujetos asimismo a las disposiciones de esta ordenanza aquellos establecimientos cuyas instalaciones sean de carácter temporal, como las terrazas de veladores anejas a establecimientos hosteleros y quioscos de temporada o cuyo funcionamiento esté limitado a determinadas épocas del año, y las eventuales instaladas como consecuencia de provisionales concentraciones de población.

Artículo 3.

1. Los establecimientos descritos en el artículo anterior ejercen su actividad bajo alguna de las siguientes denominaciones: bar, cafetería, restaurante; los demás establecimientos del sector hostelero dedicados al servicio de comidas y/o bebidas, con denominaciones tales como cervecería, tabernas, mesones, hamburgueserías, pubs, pizzerías, etcétera.
   Se asimilarán a uno de los tipos genéricos mencionados anteriormente, con aplicación de la normativa específica de los mismos. Quedan incluidos aquellos establecimientos en los que se sirvan comidas procedentes de cocinas centrales legalmente autorizadas.
   Terrazas de veladores: ocupación de terrenos del dominio público municipal o privados, anejos a establecimientos hosteleros permanentes donde se colocan sillas, mesas, sombrillas y toldos en línea de fachada con el establecimiento.
   Quioscos de temporada: instalación hostelera constituida por elementos arquitectónicos desmontables en terreno municipal.

2. Desde el aspecto higiénico-sanitario, todos ellos se regirán por las normas del Real Decreto 2817/1983, además de las competencias comprendidas en esta ordenanza y demás disposiciones concordantes.

Artículo 4.

1. Se situarán en lugar visible del local la licencia urbanística de funcionamiento y la carta de precios.
   En restaurantes y cafeterías la carta de precios se situará en lugar visible, tanto en el interior como en el exterior del establecimiento.
2. En terrazas deberán figurar la lista de precios, así como la autorización para su instalación, en la que figure el número de mesas, superficie y plano debidamente sellado.

Artículo 5.

1. En los establecimientos objeto de esta ordenanza, queda prohibida la utilización de la vía pública con fines no autorizados (almacén, depósito de residuos).
2. Así mismo, no está permitida la consumición de bebidas fuera del establecimiento en que se expendan.
3. El horario límite de cierre de establecimientos será de conformidad con el Reglamento General de Policía de Espectáculos y Actividades Recreativas, Real Decreto 2816/1982, de 27 de agosto, y circular de la Delegación del Gobierno de 15 de septiembre de 1987, así como otras disposiciones que se dicten en esta materia.

TÍTULO II

SECCIÓN PRIMERA
De las condiciones técnicas de los locales

Artículo 6.

Dispondrán de:

1. Zona de uso público aislado y diferenciado de cualquier otra, ajena a su cometido específico.
2. Cocina o zona de elaboración de alimentos, diferenciada y de uso exclusivo.
3. Locales de almacenamiento.
4. Cuarto de basuras en dependencias aisladas, ventiladas, en donde deberá ubicarse el contenedor de residuos recogido por el servicio de limpieza.
5. Servicios higiénicos de uso público y en aquellos establecimientos donde se elaboren alimentos, servicio exclusivo del personal.
6. Cuarto vestuario y/o taquillas individuales para guardar la ropa y el calzado para uso personal.

7. Los comedores para el personal estarán separados de las zonas de manipulación y conservación de alimentos. El personal que no disponga de estas instalaciones realizará sus comidas en lugar apropiado, pero nunca en las zonas excluidas en el párrafo anterior.

Artículo 7.

Aquellos establecimientos en los que se preparan alimentos, dispondrán de instalaciones frigoríficas para los productos que requieran conservación por medio del frío, con capacidad siempre en función a su volumen de consumo.

Artículo 8.

La construcción, acondicionamiento y reparación de estos locales se realizará con materiales idóneos, de fácil limpieza y en ningún caso susceptibles de originar intoxicaciones o contaminaciones.

Artículo 9.

Los locales de servicios de comidas, así como los de preparación o manipulación, conservación y almacenamiento, deberán ser adecuados al uso a que se destinan, situados a conveniente distancia de cualquier posible causa de suciedad, contaminación o insalubridad y separadas de viviendas o locales donde pernocte el personal.

No podrá utilizarse para dormitorio ni comunicar directamente con servicios higiénicos, vestuarios y aseos.

Artículo 10.

Para las instalaciones, maquinarias y utensilios será de aplicación el Reglamento de Actividades Molestas, Insalubres, Nocivas y Peligrosas, el vigente Reglamento de Baja de Tensión y demás disposiciones aplicables.

SECCIÓN SEGUNDA
De la zona destinada a uso público

Artículo 11.

1. Las dimensiones estarán en consonancia con la actividad a desarrollar.
2. La ventilación será adecuada, pudiendo utilizarse procedimientos tecnológicos para complementar la ventilación natural, evitando la entrada de polvo y la circulación no controlada de aire. Si existe servicio de plancha, contará con sistema de extracción de humos y olores.
3. Paredes, suelos y techos serán de material liso, impermeable y de fácil limpieza y desinfección.

4. Escaparates, estanterías, mostradores, etcétera, así como los elementos de decoración, serán de materiales resistentes, impermeables y de fácil limpieza. Cuando este mobiliario no esté adosado al suelo, dispondrá de un espacio libre de, al menos, 15 centímetros desde el nivel del suelo que permita su limpieza.
5. Existirá un sistema fijo y continuado de pavimento cuando se precise elevar el situado detrás de la barra, estando prohibida expresamente la tarima.
6. Los alimentos estarán protegidos de cualquier posible causa de contaminación. Los perecederos se mantendrán en adecuadas condiciones de conservación mediante sistema calorífico o frigorífico. Así mismo se evitará la acción directa de la luz solar.
7. Se contará con agua corriente caliente o lavavajillas para el lavado del utillaje.
8. Habrá recipiente para recogida de residuos protegido con bolsas de plástico y cierre hermético.
9. Existirán dispositivos dosificadores o envolturas individuales, según los casos, para los complementos de higiene a disposición del cliente, como servilletas, palillos, etcétera.
10. El hielo empleado estará protegido de las condiciones ambientales adversas.
11. El mobiliario y utillaje se mantendrá en buen estado de conservación.

SECCIÓN TERCERA
De las cocinas

Artículo 12.

1. Los locales deberán ser apropiados para el uso que se destinan, con emplazamiento adecuado, dimensiones suficientes y accesos fáciles.
2. Los suelos serán construidos con materiales no absorbentes, resistentes y no atacables por los productos empleados en la limpieza. Serán fáciles de limpiar y tendrán una inclinación suficiente hacia los sumideros que permita la evacuación de agua y otros líquidos. Estarán provistos de desagües y de dispositivos adecuados (sifones, rejillas, etcétera) que eviten olores y el acceso de roedores.
3. Los paramentos verticales tendrán superficies lisas, no absorbentes, de color claro y revestidos de material o pintura que permita ser lavado sin deterioro.
4. Las cubiertas y techos estarán construidos de forma que no se acumule polvo ni vapores de condensación. Serán de fácil limpieza y siempre estarán en condiciones tales que no puedan aportar contaminación a los productos. Las uniones de paramentos verticales y horizontales serán redondeadas.
5. La ventilación será natural o forzada, de forma que se garanticen como mínimo seis renovaciones/hora.
   Para la extracción de humos, los conductos serán estancos y de material resistente a los humos. Las bocas de las chimeneas estarán situadas, por lo menos, a un metro por encima de las cumbreras de los tejados, muros o cualquier otro obstáculo o estructura distante menos de 10 metros.
6. La iluminación natural podrá complementarse de forma artificial, proporcionando suficiente intensidad, que vendrá determinada por un mínimo de 350 lux.; el sistema de iluminación

debidamente protegido, de manera que en caso de rotura no contamine los alimentos; su fijación al techo o paredes se hará de forma que sea fácil su limpieza y evite acumulación de polvo.

7. Dispondrá de agua potable corriente, fría y caliente, en cantidad suficiente para cubrir sus necesidades. La red de distribución de agua tendrá el número de tomas para cubrir las exigencias de la industria.
8. Además de pilas y/o fregaderos, existirán lavamanos dotados de agua fría y caliente. Serán accionados a pedal y otro sistema no manual y el secado de las manos se efectuará con toallas de un solo uso o secadores automáticos.
   Habrá dosificador de jabón o detergente líquido y cepillo de uñas.
9. Las aguas residuales abocarán a una red de evacuación dotada de arquetas, alcantarillas y tuberías de material apropiado que desembocará a la red de alcantarillado público.
10. Los recipientes higiénicos de recogida de residuos sólidos serán de fácil limpieza y desinfección, de uso exclusivo, cierre hermético, de apertura no manual, provistos de bolsa de material impermeable y adecuadamente emplazado. Se evacuarán, al menos, diariamente en recipientes herméticos normalizados (situados en el cuarto de basuras), retirándose las basuras por el Servicio Municipal de Limpieza Viaria.
11. Contarán con medios e instalaciones adecuados en su construcción y situación dentro de estos establecimientos, para garantizar la conservación de sus productos en óptimas condiciones de temperatura, higiene, limpieza y no contaminación por la proximidad o contacto con cualquier clase de residuos o agua residual, humos, suciedad y materias extrañas, así como la presencia de insectos, roedores y otros animales.
    Mantendrán las adecuadas condiciones ambientales, de manera que los cambios anormales en sus características iniciales, debiendo existir sistemas que impidan la acción directa de la luz solar sobre los productos.
12. No se permitirá la entrada en las áreas de elaboración de alimentos a ninguna persona ajena a dichos servicios que no vaya con la indumentaria indicada en el artículo 29.

SECCIÓN CUARTA
De los almacenes

Artículo 13.

1. Parámetros y techos se revestirán de material o pintura susceptibles de ser lavados y desinfectados.
2. El suelo será liso, continuo, resistente al roce e impermeable. Los desagües estarán provistos de cierres hidráulicos y rejillas o placas metálicas perforadas.
3. Se mantendrán en adecuadas condiciones ambientales (temperatura, luz, humedad...).
4. La ventilación será apropiada, natural o forzada, evitando la entrada de polvo y la circulación no controlada de aire.
5. Anaqueles, estanterías o cualquier sistema destinado a impedir el contacto de los alimentos con el suelo y paredes, serán de material lavable e impermeable.

6. La zona destinada a almacenaje de los alimentos estará independizada de la empleada para otros productos (limpieza, desinfección...).

SECCIÓN QUINTA
De los cuartos de basura

Artículo 14.

1. El emplazamiento será adecuado, de forma que no constituya foco de insalubridad.
2. Paredes, suelos y techos serán de material que permita una limpieza correcta.
3. Contará con medios e instalaciones que garanticen el mantenimiento de las condiciones precisa para el uso a que se destina.

SECCIÓN SEXTA
De los servicios higiénicos

Artículo 15.

1. Los servicios higiénicos estarán completamente independizados, disponiendo de anteservicio; cada compartimento tendrá, como mínimo, unas dimensiones de 1 por 1,20 metros.
2. Paredes, suelos y techos serán de material impermeable, de fácil limpieza y desinfección.
3. Habrá ventilación natural o forzada acorde a las necesidades.
4. Se mantendrán en las debidas condiciones de desinfección y desodoración y estarán dotadas de papel higiénico.
5. Los aseos tendrán lavabos dotados de agua corriente, jabón líquido y secadores de aire caliente o toallas de un solo uso, existiendo en estos casos recipientes para depositar las usadas.
   Es condición obligatoria el agua caliente en los aseos empleados por el personal.

SECCIÓN SÉPTIMA
De los equipos útiles de trabajo

Artículo 16.

Toda la maquinaria y útiles de estos establecimiento estará construida o instalada de tal forma que se facilite su completa limpieza y desinfección. Serán de material inocuo, que no pueda transmitir a los alimentos propiedades nocivas ni cambiar las características organolépticas.

Artículo 17.

Su superficie será impermeable, atóxica y resistente a la corrosión. Se vigilará su estado de conservación, debiendo ser eliminados cuando pierdan las condiciones requeridas para su uso.

Artículo 18.

La superficie de las mesas, bandejas o cualquier otra clase de recipientes destinados a la manipulación de los alimentos, estarán construidos en material liso, anticorrosivo y de fácil limpieza y desinfección. Quedan expresamente prohibidas las superficies de madera.

Artículo 19.

Cámaras frigoríficas, congeladores, máquinas elaboradores de hielo y demás equipo de trabajo, vajilla y lencería, se instalarán en lugar idóneo, evitando siempre cualquier foco de contaminación. Los desagües existentes en el interior de los cuartos fríos contarán con los medios adecuados para evitar olores y la penetración de roedores.

Artículo 20.

Se vigilará la temperatura de cámaras frigoríficas y congeladoras, empleando dispositivos de medición continua, contrastada y normalizada.

TÍTULO III
SECCIÓN PRIMERA
De las condiciones higiénico- sanitarias de los locales y utillajes.

Artículo 21.

Todos los locales fijos y de temporada se mantendrán en perfecto estado de conservación y limpieza, por los métodos más idóneos para no levantar polvo ni producir alteraciones ni contaminaciones y, en ningún caso, mientras se estén preparando alimentos.

Artículo 22.

Después de cada jornada de trabajo o antes, si es necesario, se procederá sistemáticamente a la limpieza y desinfección de todos los útiles empleados (mesas, recipientes, elementos desmontables de máquinas, cuchillos, etcétera) que hayan tenido contacto con los alimentos, Los útiles y maquinaria que no se empleen directamente serán lavados y desinfectados antes de ser utilizados de nuevo.

Artículo 23.

El menaje se limpiará y enjuagará para después ser lavado con detergente autorizado y por último se sumergirá durante tiempo mínimo de treinta segundos en agua a temperatura no inferior a 80 grados. El aclarado se llevará a cabo con abundante agua corriente, a fin de eliminar por completo el detergente.

Artículo 24.

Cuando se empleen máquinas de lavar vajilla y utillaje, éstas deberán ser fácilmente desmontables para su limpieza una vez usadas.

Artículo 25.

La desinfección, desinsectación y desratización se efectuará, al menos, con una periodicidad semestral y siempre que se considere oportuno.

Se emplearán productos autorizados y/o homologados por organismos competentes.

Artículo 26.

Se evitará la presencia de insectos instalando marcos desmontables con rejillas protectoras de luz de malla apropiada en ventanas, aberturas o huecos practicables; y aparatos antiinsectos de naturaleza no química en las zonas donde haya alimentos.

Artículo 27.

No se permitirá el acceso ni la permanencia de animales en las dependencias de estos establecimientos, en donde se elaboren o almacenen alimentos.

SECCIÓN SEGUNDA
De personal

Artículo 28.

El personal se encontrará en posesión del carné de manipulador de alimentos.

Artículo 29.

El personal dedicado a la preparación, elaboración y, en general, a la manipulación de alimentos, observará en todo momento la máxima pulcritud en su aseo personal y utilizará ropa de uso exclusivo de trabajo, prenda de cabeza, calzado adecuado a su función y en perfecto estado de limpieza. No podrá emplear la ropa de trabajo nada más que en los momentos de ejercer sus funciones Los Servicios Municipales podrán exigir el cambio de indumentaria o cualquier otra medida de tipo higiénico cuando razones de tipo sanitario lo hagan necesaria.

Artículo 30.

Todo el personal, antes de iniciarse el trabajo, deberá lavarse las manos con agua caliente, jabón y cepillo de uñas, repitiendo esa operación cuando lo requieran las condiciones del mismo y siempre antes de incorporarse a su puesto después de una ausencia o haber realizado actividades ajenas a su cometido específico.

Artículo 31.

El personal aquejado de lesión cutánea que pueda estar en contacto con los alimentos, deberá someterse al oportuno tratamiento y la debida protección con vendaje impermeable.

Artículo 32.

El manipulador que padezca enfermedades susceptibles de ser transmitidas a través de los alimentos o que sea portador de gérmenes, deberá ser separado de su actividad hasta su total curación clínica y bacteriológica o la desaparición de su condición de portador.

El portador afectado, cuando sea consciente o tenga sospecha de estar comprendido en alguno de los anteriores supuestos, deberá informar a su inmediato superior a los efectos oportunos. Al reincorporarse al puesto de trabajo, deberá presentar justificante médico que acredite su total curación y que está de nuevo capacitado para desarrollar la función.

Artículo 33.

Queda prohibido fumar, comer, mascar chicle y cualquier otra práctica no higiénica durante el trabajo, así como simultanear su actividad laboral específica con otra que pueda suponer una fuente de contaminación.

Artículo 34.

Existirá un botiquín de urgencia con medios suficientes para prestar los primeros auxilios a los trabajadores. Serán fijos o portátiles, bien señalizados y convenientemente situados. Estarán a cargo de personal especializado o, en su defecto, de la persona más capacitada designada por la empresa.

TÍTULO IV
De las condiciones sanitarias relativas a materias primas y comidas

SECCIÓN PRIMERA
De las condiciones sanitarias de las materias primas

Artículo 35.

Todas las materias primas utilizadas deberán cumplir las condiciones higiénico-sanitarias de calidad y pureza estipuladas en las normas que regulan dicha materia, así como las condiciones de los medios empleados en su transporte.

Artículo 36.

Se comprobará, en su caso, la documentación oficial (guías, marchamo, etiquetado o rotulado, etcétera) que garantice el origen de la materia prima.

Artículo 37.

Deberá realizarse un correcto almacenamiento y adecuado método de conservación, de acuerdo con la naturaleza y características de las materias primas.

Artículo 38.

La capacidad de almacenamiento no deberá sobrepasarse para conseguir que todos los alimentos sean empleados dentro de un período normal de utilización, llevándose a cabo las rotaciones necesarias.

Artículo 39.

No se almacenarán productos no alimenticios y, en especial, productos peligrosos, detergentes, etcétera, junto a productos alimenticios.

Artículo 40.

Durante su almacenamiento y conservación mantendrán el debido aislamiento, según su naturaleza y preparación (crudos y cocidos), debiendo estar protegidos en dependencias, compartimentos, recipientes o envolventes autorizados para su empleo en la industria alimentaria, no manteniendo los alimentos en latas una vez abiertas.

Artículo 41.

Las materias primas no podrán estar en contacto con el suelo en ninguno de los procesos de conservación o preparación culinaria.

Artículo 42.

Tanto las materias primas como las comidas preparadas, cuando sean expuestas, estará aisladas y protegidas mediante armario o vitrina y mantenidas en adecuadas condiciones de conservación.

Artículo 43.

La materia prima, una vez retirada de las cámaras de conservación, será utilizada de inmediato, comprobándose antes de su uso las condiciones higiénico- sanitarias de aptitud para el consumo.

Artículo 44.

La cocción será suficientemente prolongada, evitándose las piezas de gran volumen. Se vigilará que los tiempos y temperaturas de preparación culinaria sean los adecuados para la total eliminación de microorganismos patógenos.

Artículo 45.

Las comidas deberán prepararse con la menor antelación posible al tiempo de consumo, salvo las que vayan a ser congeladas.

SECCIÓN SEGUNDA
De las condiciones sanitarias de las comidas.

Artículo 46.

Las comidas para consumo inmediato, una vez terminada su cocción, deberán mantenerse a temperatura igual o superior a 70 grados en el centro del producto. Estas comidas deben consumirse en el mismo días de su preparación.

Artículo 47.

Las comidas destinadas a se conservadas antes de su consumo por un procedimientos de refrigeración o congelación, deben envasarse inmediatamente después de su cocción o preparación, de tal forma que se favorezca la obtención, en el menor tiempo posible, de una temperatura, como mínimo, en el centro del producto, inferior o igual a 3 grados centígrados o –18 grados centígrados, respectivamente.

Artículo 48.

Las comidas refrigeradas deben almacenarse en cámaras frigoríficas que aseguren una temperatura de conservación inferior o igual a 3 grados centígrados en todos los puntos del producto. El período de conservación máximo será igual o inferior a cinco días.

Artículo 49.

Las comidas congeladas a temperatura inferior a –18 grados centígrados podrán ser utilizadas durante un período máximo de tres meses, siempre que hayan sido mantenidas constantemente a la temperatura señalada.

Artículo 50.

Las comidas elaboradas y servidas por los establecimientos regulados en esta ordenanza no contendrán, en ningún caso, sustancia alguna que pueda presentar peligro para la salud humana, ni materias extrañas o que modifiquen desfavorablemente las características organolépticas y carecerán de gérmenes patógenos. Se ajustarán a las especificaciones y tolerancias microbiológicas exigibles en todo el territorio nacional, contempladas en el Real Decreto 2817/1983, de 13 de octubre, o en disposiciones que se dicten en el futuro.

Artículo 51.

Las comidas refrigeradas o congeladas cuyo consumo se realice en caliente, se regenerarán inmediatamente antes del mismo por procedimientos autorizados, de tal forma que la temperatura del alimento se eleve hasta los 70 grados centígrados en el centro de la masa, en un tiempo máximo de una hora, manteniéndose dicha temperatura hasta su utilización, que se efectuará dentro de las veinticuatro horas.

Artículo 52.

En la descongelación se seguirán los procedimientos más adecuados para cada tipo de productos. Nunca se volverán a congelar alimentos previamente descongelados.

Artículo 53.

La elaboración y manipulación de salsas, cremas y natas se efectuará con la mínima antelación y serán consumidas dentro de las veinticuatro horas, manteniéndose constantemente en refrigeración. Se determinará el personal encargado de su elaboración, que estará sometido a un riguroso control sanitario.

Artículo 54.

Frutas, verduras y hortalizas de consumo en crudo deben sumergirse treinta minutos en agua, añadiendo cinco gotas de lejía de 40 gramos de cloro activo por litro o equivalente, aclarando después con abundante agua potable corriente. Siempre que sea posible, se utilizará equipo mecánico para estos fines.

Artículo 55.

Las ensaladas que contengan productos proteicos o estén constituidas por artículos picados de cualquier clase, se elaborarán obligatoriamente por procedimientos mecánicos y se mantendrán siempre protegidos a temperatura no superior a 8 grados centígrados.

Artículo 56.

Las superficies destinadas a partir alimentos crudos, serán distintas de las empleadas para alimentos cocinados.

Artículo 57.

El hielo que ha de estar en contacto con los alimentos será hecho a partir de agua potable y será troceado o picado de forma mecánica que evite la contaminación.

Artículo 58.

Los elementos decorativos no comestibles que se introduzcan en la presentación de comidas no deberán, en ningún caso, estar en contacto directo con las mismas, y estarán fabricados con materiales de calidad alimentaria.

TÍTULO V
De los establecimientos de temporada

Artículo 59.

1. Se entiende por establecimiento de temporada las instalaciones o establecimientos que sirvan comidas y bebidas, cuyo funcionamiento se limita a determinadas épocas del año, situados tanto en calles, plazas, vías públicas, en parques, ferias o aquellas que se montan con dicha finalidad con motivo de otros movimientos o concentraciones de población.

2. Se instalarán, previa concesión de la oportuna licencia, de conformidad con lo establecido en las ordenanzas reguladores de la misma, en lugares que no exista riesgo para la seguridad, tranquilidad e higiene de los usuarios, vecindario y personal.
3. Para este tipo de establecimientos se observarán las prescripciones del Reglamento de Actividades Molestas, Insalubres, Nocivas y Peligrosas, así como la demás legislación vigente, dándose preferencia a la tramitación de estos expedientes por su carácter de temporada.
4. Se ajustará en líneas generales a lo establecido en cuanto a documentación, condiciones de locales, instalaciones, equipo y materias primas para los establecimientos de carácter permanente.
5. Las dimensiones estarán en consonancia con la actividad a desarrollar.
6. Cuando la zona destinada al servicio de comidas se encuentre cubierta, dicha cubierta será de material adecuado que permita ser lavada y desinfectada sin deterioro y que proteja a los productos alimenticios de la caída de materias extrañas.
7. El agua procederá de la red de abastecimiento público.
8. Dispondrá, en todo momento, de agua corriente fría y caliente para cubrir las necesidades del establecimiento.
9. Las aguas residuales abocarán a la red de alcantarillado público.
10. Las conducciones de los servicios de agua (potable o residual) y electricidad será subterráneas.
11. Las zonas destinadas a almacén de alimentos deberán estar debidamente acondicionadas y alejadas de cualquier foco de contaminación.
12. Existirán elementos de recogida y almacenamiento de los residuos que puedan ensuciar el espacio público.
13. Contarán con instalaciones frigoríficas apropiadas y en número suficiente, según el volumen de trabajo.
14. Existirán servicios higiénicos en dependencias ubicadas en lugar idóneo o cabinas normalizadas. Los del personal manipulador de alimentos, aun cuando sean compartidos con el público, contarán con lavabos dotados de agua corriente, fría y caliente. La canalización de las aguas se efectuará por conducciones subterráneas. En el caso de recinto integrado por varias instalaciones hosteleras, los aseos podrán ser comunes a todas ellas, siempre que los elementos sanitarios sean suficientes para el número de usuarios previsibles.

TÍTULO VI

Terrazas de veladores anejas a establecimientos hosteleros de carácter permanente y quioscos de temporada.

Artículo 60.

Capacidad para solicitar la licencia de terraza de velador. Podrán solicitar licencia para la ocupación del dominio público municipal, así como para el terreno privado, los titulares de establecimientos de hostelería de carácter permanente que reúnan los requisitos necesarios para el ejercicio de dicha actividad.

Artículo 61.

Requisitos que debe reunir la solicitud.

Las licencias se deberán solicitar en su plazo en la Secretaría del Ayuntamiento, en la que se hará constar detalladamente:

a) Nombre y apellidos, dirección, localidad, teléfono y documento nacional de identidad del solicitante.
b) Plano de situación de la terraza o quiosco.
c) Nombre y ubicación del establecimiento (terrazas).
d) Número de mesas y elementos separadores.
e) Licencia fiscal del impuesto de actividades industriales que le habilite para el ejercicio de la actividad (quiosco).
f) Tener el carné de manipulador de alimentos.
g) Para las terrazas en zonas particulares, será necesaria la autorización de la comunidad de propietarios.
h) Estarán obligados al abono de la tasa municipal.

Artículo 62.

1. El plazo de presentación de instancias será del 1 al 15 de febrero.
2. El plazo de resolución será de un mes, una vez terminado el plazo de presentación de solicitudes.
3. Las terrazas autorizadas se podrán instalar en el período comprendido entre el día 15 de marzo y el día 1 de octubre.

Artículo 63.

En lo que se refiere a niveles sonoros, se estará a lo dispuesto en el artículo 59, apartado H, del Plan General de Ordenación (BOLETÍN OFICIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID de 27 de agosto de 1985).

Artículo 64.

1. En las terrazas se expenderán y consumirán los mismos productos que pueden serlo en el establecimiento hostelero del cual dependen.

2. Los titulares de las terrazas tienen la obligación de retirar y agrupar al término de cada jornada los elementos del mobiliario instalados.
3. El horario de retirada de las mesas será a la una diariamente; los sábados y vísperas de festivos, a la una y treinta horas.
4. No se permitirá almacenar o apilar productos o materiales fuera de la instalación de los quioscos, así como residuos propios de estética y decoro como por higiene.
5. Estarán obligados a la limpieza de la vía pública de la parcela que ocupen.

Artículo 65.

Para los quioscos, los contratos de los servicios para las cometidas de agua, saneamiento y electricidad será de cuenta del titular de la licencia y deberán celebrarse con las compañías suministradoras de servicios.

TÍTULO VII
Condiciones técnicas específicas de la actividad de los establecimientos y terrazas.

Artículo 66.

Se cuidará la calidad y limpieza de los servicios de toda índole, especialmente:

a) La preparación de comidas y bebidas, utilizando ingredientes en perfecto estado de conservación.
b) La adecuada presentación de cada plato.
c) La limpieza de locales, mobiliario y menaje.
d) El perfecto funcionamiento y decoro de los servicios sanitarios.
e) La máxima limpieza en el vestuario de todo el personal.

Artículo 67.

1. Tendrán obligación de expender las correspondientes facturas, que se entregarán al consumidor, si éste lo solicitase, en las que deberán constar de forma clara y concreta los distintos conceptos con sus precios por separado y de forma legible.
2. En las facturas de los menús que voluntariamente se ofrezcan a la clientela, como en la de "Menú de la casa", se consignará únicamente su composición y el precio total.
3. Las facturas se llevarán en libros talonarios, aunque sean desmontables, y se numerarán correlativamente los originales y los duplicados (que deberán conservarse por el orden de su expedición durante tres meses).
4. En el supuesto de facturación mecánica que imposibilite especificar los conceptos, sin perjuicio de los demás requisitos establecidos en este artículo, se acompañará a la factura copia de la nota de pedido, debiendo conservar otra el establecimiento.

Artículo 68.

1. Todos los restaurantes, cafeterías y similares darán la máxima publicidad a los precios de los platos y vinos que componen sus cartas, y en general a los cuantos servicios faciliten. Igual publicidad darán a los precios de los menús y de los platos combinados que voluntariamente ofrezcan a la clientela y a los del "Menú de la casa" y "Plato combinado de la casa".
2. A tal fin, en las cartas se consignará claramente y por separado el precio de cada servicio, incluso el de aquellos cuyo valor está en función de cotizaciones con fuertes fluctuaciones, quedando prohibida la sustitución del precio de un plazo por la expresión s/m (según mercado).
3. Dichas relaciones de servicios y precios se exhibirán, tanto en el interior como en el exterior de los establecimientos, en un lugar que permita su fácil lectura, redactándose en idioma español, francés e inglés para establecimientos de lujo, primera y segunda, y para las cafetería y similares de categoría especial y primera.
4. La "Carta de platos", "Platos combinados", así como la "Carta de vinos" (que comprenderá también aguas minerales, cervezas, licores e infusiones), deberán ser ofrecidas conjuntamente al consumidor en el momento en el que éste solicite los servicios.
5. En el mismo impreso de la "carta de platos" y "Platos combinados", y en forma destacada dentro de un recuadro se hará constar la existencia del "Menú de la casa" y "Plato combinado de la casa", así como la circunstancia de que en dicho precio se entenderán incluidos, en todo caso, los servicios de pan, vino y postre, y para las cafeterías las de pan y vino. En hoja independiente, que obligatoriamente habrá de presentarse incorporada a la "Carta de platos", se consignará la composición y precio en cifras absolutas del "Menú de la casa" y "Plato combinado de la casa".

Artículo 69.

1. Los restaurantes, cafeterías y similares estarán obligados a ofrecer al público las cartas de platos y vinos, cuya composición y variedad deberá estar de acuerdo con la categoría que ostenten.
2. Las empresas gozarán de la máxima libertad en la confección y diseño de sus cartas, sin más limitaciones que las que se derivan de la presente ordenanza.

Artículo 70.

El cliente que solicite el "Menú de la casa" estará obligado al pago íntegro del precio establecido, aun cuando renunciara a consumir alguno de los componentes del mismo.

Artículo 71.

Los precios de todos los servicios que se facilitan en restaurantes, cafeterías y similares, cualquiera que sea su categoría, estarán sujetos en su regulación a la normativa general en materia de precios, y de acuerdo con los usos, costumbres y márgenes comerciales habituales.

En todo caso, las empresas deberán presentar en la Dirección General de Turismo de la Comunidad de Madrid un ejemplar por triplicado de las cartas de platos y bebidas y de los platos combinados que ofrezcan, con expresión de los precios de cada servicios; cualquier modificación del contenido de las cartas, tanto si se refiere a los platos como a los precios, deberá ser objeto de nueva declaración.

Uno de los ejemplares de las cartas será devuelto, debidamente sellado y fechado por dicha Dirección General, a la empresa declarante, la cual deberá conservarlo en su establecimiento a disposición de cualquier cliente que lo solicite, sin perjuicio de la publicidad que previene el artículo 4.1 de esta ordenanza.

Artíc**ulo 72.**

Todos los precios serán globales, por lo que se entenderán comprendidos en ellos el importe del servicio y el porcentaje destinado al personal y cuantos impuestos, arbitrios y tases estén legalmente establecidos. En el caso del impuesto sobre el valor añadido, la empresa optará por incluirlo en el precio o, en otro caso, por cobrarlo aparte.

Estas circunstancias se harán constar en el texto de las cartas.

TÍTULO VIII
De los deberes y responsabilidades de los titulares de los establecimientos

Artículo 73.

1. Los titulares de los establecimientos o los directores o gerentes de los centros, instituciones o empresas donde existan comedores colectivos, asumirán el cumplimiento de la presente ordenanza adoptando las medidas necesarias para que los locales, equipo y materias primas se ajusten a las condiciones higiénico- sanitarias exigidas.
2. Las empresas implicadas tienen el deber de reservar el “Menú del día” durante cuarenta y ocho horas, manteniendo constantemente en adecuadas condiciones.
3. En caso de intoxicación alimentaria, los industriales quedan obligados a su declaración y a facilitar el menú conservado a los servicios de inspección competente.
4. El personal manipulador, ante sospecha o consciencia de estar aquejado de enfermedad transmisible o de su condición de portador de gérmenes patógenos, deberá controlar su estado de salud.

TÍTULO IX
De los derechos de los consumidores

Artículo 74.

Si la empresa tuviese condicionado el derecho de admisión al cumplimiento de determinados requisitos, deberá exponer éstos mediante carteles bien visibles en idioma español, colocados en los lugares de acceso. De no hacerlo así, el acceso del público será libre, sin más limitaciones que las exigidas en las normativas vigentes.

Artículo 75.

Los consumidores tienen el derecho a ser informados sobre diferentes servicios que ofrezcan estos establecimientos; a tal fin, podrán exigir que se le muestre todas las cartas de platos y bebidas que constituya la oferta gastronómica del establecimiento. Tienen derecho a ser informados de la composición de cada plato cuando la información que aparezca en dichas cartas no sea suficiente.

En caso de que en el establecimiento se ofrecieran espectáculos y otros motivos de atracción, el sobreprecio, si lo hubiere, será objeto de publicidad destacada.

Artículo 76.

El consumidor tendrá asimismo el derecho a exigir que la factura correspondiente a los platos y bebidas consumidos refleje de forma clara y concisa el precio de cada servicio, así como el incremento que se produzca cuando éstos se consuman en mesa.

Igualmente tienen el deber de abonar dicha factura cuando ésta se corresponda con los platos y vinos solicitados, sin que pueda exigírsele el abono de servicios no solicitados, tales como pan, mantequilla, etcétera, si bien en este supuesto el consumidor debe rechazar de inmediato estos servicios.

Artículo 77.

Tiene igualmente derecho a exigir las hojas de reclamaciones cuando las circunstancias le aconsejen formular alguna queja o reclamación.

Artículo 78.

Cuando el consumidor opte por el pago de la factura mediante el sistema de “Tarjeta de crédito”, ésta no se verá incrementada por ninguna tarifa adicional, salvo que previamente se haga constar en la carta de platos y bebidas, selladas por la Comunidad de Madrid, y se anuncie debidamente por los procedimientos establecidos en el artículo 68.

TÍTULO X
De las inspecciones

Artículo 79.

1. Los Servicios Técnicos Municipales que desarrollan las funciones de inspección derivadas de esta ordenanza, cuando ejerzan tales funciones y acreditando su identidad, estarán autorizados para:

a) Acceder libremente y en cualquier momento a los establecimientos sujetos a esta ordenanza.
b) Proceder a las pruebas, investigaciones y exámenes analíticos necesarios para comprobar el cumplimiento de esta ordenanza y demás disposiciones concordantes.
c) Tomar muestras en orden a la comprobación del cumplimiento de lo previsto en esta ordenanza, y de realizar cuantas actuaciones sean precisas, a fin de cumplir las funciones de inspección que desarrollen.

2. Los Servicios Técnicos Municipales que desarrollen labores de inspección conforme al apartado 1 de este artículo, elaborarán actas de inspección y cuantos informes les sean requeridos por la autoridad municipal, relacionados con su labor inspectora.
3. La realización de las correspondientes visitas de inspección, la toma de muestras y análisis se harán basándose en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, que regula las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la población agroalimentaria.

TÍTULO XI
De las infracciones y sanciones

Artículo 80.

Las infracciones en materia técnico- sanitaria y de protección de los consumidores, así como las que se dedujesen desde la perspectiva de la higiene en general, serán objeto de las sanciones administrativas correspondientes previa instrucción del oportuno expediente, de acuerdo con lo previsto en el artículo 1333 y siguientes de la ley de Procedimiento Administrativo y Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, sin perjuicio de las responsabilidades civiles o personales que puedan concurrir.

Artículo 81.

Las infracciones se califican como leves, graves y muy graves, atendiendo a criterios del riesgo para la salud, cuantía del eventual beneficio obtenido, grado de intencionalidad, gravedad de la alteración sanitaria y social producidos y de la reincidencia.

Artículo 82.

Las infracciones de las normas contenidas en esta ordenanza se clasifican en leves, graves y muy graves.

1. ***Infracciones leves***:

a) Las cometidas por simple negligencia, siempre que la alteración o riesgo sanitario producido fuesen en escasa entidad.
b) Irregularidad en el cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, sin trascendencia directa para la salud pública.
c) Falta de limpieza en la terraza, quiosco o en su entorno.

2. ***Infracciones graves*:**

a) Las que reciban expresamente dicha calificación en la normativa especial aplicable a cada caso.
b) Las que se produzcan por falta de controles o precauciones exigibles en la actividad o en la propia instalación de que se trate.
c) El incumplimiento de los requerimientos específicos que formulen las autoridades sanitarias o de seguridad.
d) La resistencia a suministrar datos, facilitar información o prestar colaboración a las autoridades municipales competentes o a sus agentes.
e) La ocupación en terrazas de mayor superficie de la autorizada en un 10 por 100.
f) Falta de lista de precios, así como la falta de plano de ocupación autorizado.
g) Falta de aseo, higiene o limpieza en el personal o elementos del establecimiento, siempre que no constituya falta leve o muy leve.
h) Colocación de envases o cualquier clase de elementos fuera del recinto del establecimiento, aparte de la sanción correspondiente, estos elementos serán retirados por los servicios municipales sin previo aviso y a costa del titular de la licencia.
i) La consumición de bebidas fuera del recinto del establecimiento en que fueran expedidas.
j) La emisión de ruidos por encima de los límites autorizados.
k) La reincidencia en la comisión de infracciones leves, en los últimos tres meses.
l) Incumplimiento del horario de cierre en quince minutos, sobre pasado el horario establecido.

3. ***Infracciones muy graves.***

a) Las que reciban expresamente dicha calificación en la normativa especial aplicable en cada caso.
b) Las que se realicen de forma consciente y deliberada, siempre que se produzcan un daño grave.

c) Las que sean concurrentes con otras infracciones sanitarias graves o hayan servido para facilitar o encubrir su comisión.
d) El incumplimiento reiterado de los requerimientos específicos que formulan los servicios técnicos municipales competentes.
e) La negativa absoluta a facilitar información o prestar colaboración a los servicios de inspección.
f) La resistencia, coacción, amenaza, represalia, desacato o cualquier otra forma de presión ejercida sobre las autoridades sanitarias municipales o sus agentes.
g) La reiteración de tres faltas graves.
h) La venta de artículos en deficientes condiciones o productos alimenticios no autorizados.
i) La instalación de elementos no autorizados por los servicios municipales.
j) Las que, en razón de los elementos contemplados en este artículo y de su grado de concurrencia, merezcan la calificación de muy graves, o no procede su calificación como faltas leves o graves.

Artículo 83.

Cuadro de sanciones:

Las infracciones leves se sancionarán con apercibimiento.
Las infracciones graves y muy graves se sancionarán con multa de hasta 2.500.000 pesetas y/o revocación de autorizaciones o suspensión provisional por un plazo máximo de un mes.

Artículo 84.

No tendrán carácter de sanción la clausura o cierre de establecimientos, instalaciones o servicios que no cuenten con las previas autorizaciones o registros sanitarios preceptivos o la suspensión del funcionamiento de la actividad hasta tanto se subsanen los defectos o se cumplan los requisitos exigidos por razones técnicas, de sanidad, higiene o seguridad.

Artículo 85.

Las infracciones a que se refiere esta ordenanza prescribirán a los cinco años, de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, sobre infracciones y sanciones en materia de defensa de los consumidores y de la producción agroalimentaria.

DISPOSICIONES FINALES

La presente ordenanza entrará en vigor de conformidad con los artículo 49 y 70.2 del la Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de la Bases de Régimen Local, al día siguiente hábil al de la publicación íntegra de su texto en el BOLETÍN OFICIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID y una vez transcurrido el plazo de treinta días para reclamaciones y sugerencias.

Para la modificación de la presente ordenanza, deberán observarse los mismos trámites que para su aprobación.

Arganda del Rey, a 16 de abril de 1991.- El alcalde, Julio Gómez Ganza.