Ordenanzas municipales

Ordenanza Reguladora de las Condiciones Higiénico Sanitarias y Técnicas de los Centros de Cuidado y Recreo Infantil

Marginal: ANM 1998\7

Tipo de Disposición: Ordenanzas municipales

Fecha de Disposición: 30/07/1998

Publicaciones:
- BO. Comunidad de Madrid 01/09/1998 num. 207 pag. 64-67
- BO. Ayuntamiento de Madrid 22/10/1998 num. 5309 pag. 2319

TITULO I Disposiciones Generales

Artículo 1 . La presente ordenanza tiene por objeto la regulación de las condiciones higiénico-saniarias y técnicas que deben reunir los establecimientos públicos y privados que, ubicados en el término municipal de Madrid y sin tener la consideración de escuelas infantiles, 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 modo 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 1004/1991, 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 1994, 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 Il y artículos 23 y 24 del Título V.

Artículo. 3. Los establecimientos, entre cuyas actividades se encuentre la de servir comidas y bebidas con motivo de la celebración de fiestas infantiles o similares, cumplirán, además, lo establecido en la ordenanza reguladora de las condiciones higiénico-sanitarias y protección de los consumidores en establecimientos donde se consumen comidas y bebidas.

TITULO II De las condiciones generales. SECCION 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, semisótano y primera 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 lo 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:

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 para impedir el contacto intencionado o fortuito que pudiera producir descarga eléctrica.

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.

SECCION SEGUNDA . De los locales

Artículo. 6. Los establecimientos en los que se ejerza esta actividad dispondrán al menos de las siguientes dependencias:

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 estancia, con una superficie mínima de 1,5 metros cuadrados por niño, en número suficiente para acojerlos de acuerdo con los siguientes grupos de edades y siempre que exista demanda de plazas para cada uno

de los grupos:

- De 0 a 2 años.

- De 2 o más años.

6.3. Sala de usos múltiples, que podrá ser destinada a sala de juegos y reposo y que tendrá como mínimo 1,5 metros cuadrados por niño. 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.

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 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 sí 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 metálico, destinado al almacenamiento de productos y material de limpieza.

6.10. Dependencia aislada y ventilada destinada a cuarto de basuras, cuyas paredes, techos y suelos serán de material lavable y que dispondrán de toma de agua y desagüe, con el fin, de garantizar su mantenimiento en las condiciones idóneas, a no ser que existiera cuarto de basuras de uso compartido.

TITULO III . Condiciones higiénicas y técnicas

SECCION PRIMERA . De las condiciones técnico-sanitarias

Artículo. 7. Los suelos, paredes y techos estarán construidos 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 20º C.

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

Artículo. 12. Mobiliario.

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 piso entre cunas tendrán una anchura mínima de 50 centímetros.

SECCION 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 bañera infantil dotada de agua caliente y fría, ducha de teléfono y suelo antideslizante; próximo a ésta, existirá una superficie destinada al cambio de ropa de los niños.

Artículo. 14 . Dispondrán de un cubo higiénico con cierre hermetico 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 . Material de juego y recreo:

15.1. Los juguetes 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.

15.2. Los columpios deberán colocarse en el interior de una zona vallada o acotada que sólo permita el acceso a los niños que los estén disfrutando, todo ello sin perjuicio de que se efectúe la vigilancia y control de suspensiones y fijaciones.

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

17.2. En aquellas actividades definidas en el artículo tercero de 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, 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 personal cualificado y con productos autorizados.

TITULO IV . Cocinas, 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 lo dispuesto en la ordenanza reguladora de las condiciones higiénico-sanitarias y protección de los consumidores en establecimientos donde se consumen comidas y bebidas, Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, y demás normativa estatal y autonómica concordante.

Artículo. 20 . En el caso de que la comida sea servida por una cocina central:

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:

a) Pila fregadero de tamaño suficiente dotado de agua fría y caliente para las operaciones de limpieza.

b) Lavamanos de acción no manual dotado de agua fría y caliente, toallas de un solo uso y dosificador de jabón o detergente.

e) En el caso, de que el menaje y los 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) Cuando se requiera, dispondrán de elementos industriales para el mantenimiento de comidas calientes (temperaturas iguales o superiores a 63º C en el centro del producto o en refrigeración (máximo 3º C, en elemento frigorífico), así como de almacén no frigorífico.

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.

20.2. En el caso de atender niños lactantes, en la cocina, sala de recepción de alimentos 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 calor o sistemas autorizados.

Artículo. 21 . 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. 22 . 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 de 0 a 3º C.

TITULO V . Personal y organización

Artículo. 23. En cada una de las salas permanecerá un cuidador con titulación de Técnico Especialista en jardín de Infancia o equivalente que, en el horario de estancia de los niños en el centro, no podrá dedicarse a ninguna otra función.

Artículo. 24. En las salas de estancia de niños entre 0 y 2 años, prestará sus servicios como mínimo un cuidador por cada 14 niños y, en las de 2 o más años, uno por cada 20.

Artículo. 25 . 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. 26 . El Personal manipulador de alimentos se encontrará en posesión del -preceptivo carné de

manipulador, cuyo período de validez será el establecido en la normativa vigente.

Artículo. 27. 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. 28 . Existirá un armario botiquín de primeros auxilios.

TITULO VI . De los derechos de los consumidores

Artículo. 29 . El consumidor tendrá derecho a que se les 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. 30. 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. 31 . Los consumidores tienen derecho a ser informados obre los servicios que se ofrezcan, precios, calendario, así como e los horarios de funcionamiento del centro. Tal información estará expuesta en lugar visible.

TITULO VII . De los deberes y responsabilidades de los titulares de los establecimientos

Artículo. 32 . 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 alas condiciones higiénico-sanitarias y técnicas exigidas.

TITULO VIII De las inspecciones, infracciones y sanciones

Artículo. 33. 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.

e) 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. 34 . No tendrá 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. 35. 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 1398/1993, de 4 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento del procedimiento para el ejercicio de la potestad sancionadora, Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, y ordenanza de protección de la salud y defensa de los consumidores y usuarios, sin perjuicio de las responsabilidades civiles o penales. que puedan concurrir.

Artículo. 36. Las infracciones se califican 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. 37 . 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 vigente, 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. La que reciban expresamente dicha calificación en la normativa especial aplicable en cada caso.

2. 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.

3. Las que se produzcan por la falta de controles o precauciones exigibles en la actividad o en la propia instalación de que se trate.

4. Las que sean concurrentes con otras infracciones sanitarias leves o hayan servido para facilitarlas o encubrirlas.

5. El incumplimiento de los requerimientos específicos que formulen las autoridades sanitarias o de seguridad, siempre que se produzcan por primera vez.

6. 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.

7. La reincidencia en la comisión de infracciones leves.

8. 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 ser 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. 38 . Sanciones.

1. Las infracciones leves serán sancionadas con apercibimiento o multa de hasta 50.000 pesetas.

2. Las infracciones graves con multa comprendida entre 50.001 y 500.000 pesetas.

3. Las infracciones muy graves, con multa comprendida entre 500.001 y 2.500.000 pesetas.

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, pudiendo continuar sus instalaciones en la forma establecida por la licencia de actividades, instalaciones y funcionamiento.

DISPOSICION FINAL

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 mimo texto legal.

Madrid, 1998. -El secretario general, P. D., la jefa del Departamento Central del Area de Salud y Consumo, P, A., Pilar Martín, Fernández. 4

Documento de carácter informativo. La versión oficial puede consultarse en el Boletín del Ayuntamiento de Madrid o en el Boletín de la Comunidad de Madrid.