

## ACUERDOS

### Sesión ordinaria del Pleno

Sesión ordinaria celebrada el día 28 de mayo de 2014 en el Salón de Sesiones del Pleno del Palacio de Cibeles.

Presidente: don Ángel Garrido García, Presidente del Pleno.

Secretario: don Federico Andrés López de la Riva Carrasco, Secretario General del Pleno.

Asisten a la sesión:

doña Ana María Botella Serrano, Alcaldesa de Madrid, y los siguientes concejales:

Por el Grupo Municipal del Partido Popular:

- Doña María Josefa Aguado del Olmo
- Don Álvaro Ballarín Valcárcel
- Don José Manuel Berzal Andrade
- Don Luis Miguel Boto Martínez
- Don Pedro Calvo Poch
- Don Pedro María Corral Corral
- Doña María Concepción Dancausa Treviño
- Don Ángel Donesteve Velázquez-Gaztelu
- Doña Eva Durán Ramos
- Don David Erguido Cano
- Doña Paloma García Romero
- Doña María de la Paz González García
- Don José Antonio González de la Rosa
- Doña María Begoña Larrainzar Zaballa
- Doña Patricia Lázaro Martínez de Morentin
- Doña Almudena Maíllo del Valle
- Don Joaquín María Martínez Navarro
- Don Fernando Martínez Vidal
- Doña María Isabel Martínez-Cubells Yraola
- Don Jesús Moreno Sánchez
- Doña María Dolores Navarro Ruiz
- Don José Enrique Núñez Guijarro
- Doña María Fátima Inés Núñez Valentín
- Doña María del Carmen Rodríguez Flores
- Doña Ana María Román Martín
- Doña María Elena Sánchez Gallar
- Don Diego Sanjuanbenito Bonal
- Doña Carmen Torralba González
- Don Manuel Troitiño Pelaz

Por el Grupo Municipal Socialista de Madrid:

- Don Francisco Cabaco López
- Don Gabriel Calles Hernansanz
- Don Diego Cruz Torrijos
- Doña Ana García D'Atri
- Don Pedro Pablo García-Rojo Garrido
- Don Pedro Javier González Zerolo
- Don Jaime José Lissavetzky Díez
- Don Luis Llorente Olivares
- Doña Noelia Martínez Espinosa
- Don Alberto Mateo Otero
- Doña Ruth Porta Cantoni
- Doña María Carmen Sánchez Carazo
- Doña Ana Rosario de Sande Guillén
- Don Marcos Sanz Agüero
- Doña María Luisa de Ybarra Bernardo

Por el Grupo Municipal de Izquierda Unida-Los Verdes:

- Don Jorge García Castaño
- Doña Milagros Hernández Calvo
- Don Ángel Lara Martín de Bernardo
- Doña Raquel López Contreras
- Doña María del Prado de la Mata Riesco
- Don Ángel Pérez Martínez

Por el Grupo Municipal de Unión Progreso y Democracia:

- Don Jaime María de Berenguer de Santiago
- Doña María Cristina Chamorro Muñoz
- Doña Patricia García López
- Don David Ortega Gutiérrez
- Don Luis Mariano Palacios Pérez

Asiste también la Interventora General Doña Beatriz Vigo Martín.

Se abre la sesión pública por el Presidente del Pleno a las diez horas y cuatro minutos.

## **ORDEN DEL DÍA**

### **§ 1. APROBACIÓN DE ACTAS DE SESIONES ANTERIORES**

Punto 1. Aprobar las actas de las sesiones anteriores, extraordinaria y ordinaria, celebradas el día 29 de abril de 2014 y extraordinaria, celebrada el día 5 de mayo de 2014.

### **§ 2. PREGUNTAS**

Punto 2. Se sustancia la pregunta n.º 2014/8000643, dirigida a la Alcaldesa por el concejal don Ángel Pérez Martínez, del Grupo Municipal de Izquierda Unida-Los Verdes, interesando conocer “cuál es la reducción de gasto llevada a cabo en los dos últimos años en servicios y dotaciones de esta ciudad de Madrid”.

Punto 3. Se sustancia la pregunta n.º 2014/8000645, dirigida a la Alcaldesa por el concejal don David Ortega Gutiérrez, del Grupo Municipal de Unión Progreso y Democracia, interesando conocer qué responsabilidad política va a exigir a la Concejal-Presidenta de Ciudad Lineal tras la Sentencia condenatoria del Tribunal Superior de Justicia de Madrid, Sala de lo Contencioso-administrativo, Sección Tercera, de 26 de febrero de 2014.

Punto 4. Se sustancia la pregunta n.º 2014/8000646, dirigida a la Alcaldesa por el concejal don Jaime José Lissavetzky Díez, del Grupo Municipal Socialista de Madrid, interesando conocer si “va a cumplir usted los compromisos en materia deportiva adquiridos con los ciudadanos de Madrid para el presente mandato”.

Punto 5. Se sustancia la pregunta n.º 2014/8000632, formulada por el concejal don Ángel Lara Martín de Bernardo, del Grupo Municipal de Izquierda Unida-Los Verdes, interesando conocer “cuál es la actual situación laboral de los médicos especialistas afectados por el cierre de los servicios asistenciales de urgencia que se negaron a aceptar los puestos reasignados”.

Punto 6. Se sustancia la pregunta n.º 2014/8000638, formulada por la concejala doña Raquel López Contreras, del Grupo Municipal de Izquierda Unida-Los

Verdes, interesando conocer “qué actuaciones tiene previsto desarrollar el área de gobierno para garantizar el futuro y el correcto tratamiento de los lodos producidos en las Estaciones Depuradoras de Aguas Residuales de la ciudad de Madrid”.

- Punto 7. Se sustancia la pregunta n.º 2014/8000640, formulada por el concejal don Luis Mariano Palacios Pérez, del Grupo Municipal de Unión Progreso y Democracia, interesando conocer si la Delegada del Área de Gobierno de Urbanismo y Vivienda refrenda la afirmación expresada en la sesión de la Comisión Permanente Ordinaria de Urbanismo y Vivienda celebrada el 23 de abril de 2014, en relación con la aparente contradicción entre lo dictaminado por la Comisión de Protección del Patrimonio Histórico, Artístico y Natural (CPPHAN) en el año 2011, y las obras actualmente en ejecución en la sede de la Audiencia Nacional.
- Punto 8. Se sustancia la pregunta n.º 2014/8000641, formulada por el concejal don David Ortega Gutiérrez, del Grupo Municipal de Unión Progreso y Democracia, interesando conocer “qué valoración hace de la situación contractual de la planta de tratamiento de biogás y el incumplimiento de las expectativas económicas derivadas de las plantas de biometanización, todas ellas en Valdemingómez”.
- Punto 9. Se sustancia la pregunta n.º 2014/8000642, formulada por el concejal don Jorge García Castaño, del Grupo Municipal de Izquierda Unida-Los Verdes, interesando conocer si, tras la sentencia de 27 de febrero de 2014 del Tribunal de Justicia de la Unión Europea declarando ilegal el Impuesto sobre las Ventas Minoristas de Determinados Hidrocarburos, conocido comúnmente como “céntimo sanitario”, se ha solicitado la devolución de ingresos indebidos a la Agencia Tributaria Estatal por los importes repercutidos a este Ayuntamiento y no prescritos” y, en su caso, cuantía resultante.
- Punto 10. Se sustancia la pregunta n.º 2014/8000648, formulada por el concejal don Gabriel Calles Hernansanz, del Grupo Municipal Socialista de Madrid, interesando conocer del Delegado del Área de Gobierno de Las Artes, Deportes y Turismo, qué medidas adoptará el equipo de gobierno del Ayuntamiento para ejecutar la sentencia condenatoria n.º 66/2014, del Tribunal Superior de Justicia de Madrid, dictada en relación con el procedimiento de adjudicación del Programa Líneas Artes 2012, del distrito de Ciudad Lineal, y para reponer la legalidad en materia contractual en todos los ámbitos del Ayuntamiento, sus empresas y organismos autónomos.
- Punto 11. Se sustancia la pregunta n.º 2014/8000649, formulada por la concejala doña Ana García D’Atri, del Grupo Municipal Socialista de Madrid, interesando conocer “qué actuaciones han realizado para localizar los bienes desaparecidos, y poner al día los Inventarios del Ayuntamiento, Organismos Autónomos y Empresas Municipales”.

- Punto 12. Se sustancia la pregunta n.º 2014/8000650, formulada por el concejal don Diego Cruz Torrijos, del Grupo Municipal Socialista de Madrid, interesando conocer “cuáles son las causas que han motivado que desde el día 23 de abril de 2013, en el que se celebró la última reunión del Grupo de Trabajo establecido para la Reforma del Reglamento Orgánico del Pleno del Ayuntamiento de Madrid, dicho grupo no se haya vuelto a convocar ni se haya producido ninguna explicación que justifique este abandono”.
- Punto 13. Se sustancia la pregunta n.º 2014/8000651, formulada por la concejala doña María Luisa de Ybarra Bernardo, del Grupo Municipal Socialista de Madrid, interesando conocer si “tiene previsto el Área de Medio Ambiente y Movilidad del Ayuntamiento de Madrid la puesta en marcha de un Plan de Prevención para reducir este verano los niveles de ozono troposférico y la modificación del actual Protocolo Municipal de Actuación para Episodios de Contaminación por Ozono en el Municipio de Madrid con el fin de incluir medidas temporales de restricción de tráfico, aparcamiento y de fomento del uso del transporte público en períodos de altos niveles de este contaminante”.

### § 3. PARTE RESOLUTIVA

#### **Propuestas de la Junta de Gobierno, de sus miembros y de los demás concejales con responsabilidades de gobierno**

##### ÁREA DE GOBIERNO DE ECONOMÍA, HACIENDA Y ADMINISTRACIÓN PÚBLICA

Punto 14. Adoptar un acuerdo del siguiente tenor literal:

“Aprobar la Ordenanza de dinamización de actividades comerciales en dominio público, que figura como anexo del presente acuerdo, y que entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Comunidad de Madrid”.

\* \* \* \*

El anexo al que se refiere el precedente acuerdo se incluye como apéndice I, relacionado con el punto 14 del orden del día.

\* \* \* \*

Punto 15. Adoptar un acuerdo del siguiente tenor literal:

“Aprobar la concesión de un suplemento de crédito por importe de 66.997.498,16 euros, en el Presupuesto del Ayuntamiento de Madrid, con

el desglose y aplicación presupuestaria que se detalla:

- 54.141,14 euros, en la aplicación presupuestaria 001/012/920.00/352.00 “Intereses de demora” del programa 920.00 “Dirección y gestión administrativa de la Coordinación General de la Alcaldía” del Ayuntamiento de Madrid para 2014.
- 46.783.562,03 euros, en la aplicación presupuestaria 001/015/170.00/352.00 “Intereses de demora” del programa 170.00 “Dirección y gestión administrativa. Medio ambiente y Movilidad” del Ayuntamiento de Madrid para 2014.
- 6.923.229,71 euros, en la aplicación presupuestaria 001/025/931.00/352.00 “Intereses de demora” del programa 931.00 “Dirección y gestión administrativa. Economía, Hacienda y Administración Pública” del Ayuntamiento de Madrid para 2014.
- 326.433,14 euros, en la aplicación presupuestaria 001/032/130.00/352.00 “Intereses de demora” del programa 130.00 “Dirección y gestión administrativa. Seguridad y Emergencias” del Ayuntamiento de Madrid para 2014.
- 4.369.447,64 euros, en la aplicación presupuestaria 001/035/150.00/352.00 “Intereses de demora” del programa 150.00 “Dirección y gestión administrativa. Urbanismo y Vivienda” del Ayuntamiento de Madrid para 2014.
- 2.536.043,37 euros, en la aplicación presupuestaria 001/035/151.02/600.00 “Adquisición de suelo” del programa 151.02 “Gestión urbanística” del Ayuntamiento de Madrid para 2014.
- 809.332,16 euros, en la aplicación presupuestaria 001/065/330.00/352.00 “Intereses de demora” del programa 330.00 “Dirección y gestión administrativa. Las Artes, Deportes y Turismo” del Ayuntamiento de Madrid para 2014.
- 1.506.198,26 euros, en la aplicación presupuestaria 001/085/230.00/352.00 “Intereses de demora” del programa 230.00 “Dirección y Gestión Administrativa de Familia, Servicios Sociales y Participación Ciudadana” del Ayuntamiento de Madrid para 2014.
- 2.276,83 euros, en la aplicación presupuestaria 001/120/932.01/352.00 “Intereses de demora” del programa 932.01 “Reclamaciones Económico-Administrativas” del Ayuntamiento de Madrid para 2014.
- 237.841,17 euros, en la aplicación presupuestaria 001/201/920.01/352.00 “Intereses de demora” del programa 920.01 “Dirección y gestión administrativa del Distrito” del Ayuntamiento de Madrid para 2014.

- 653.677,81 euros, en la aplicación presupuestaria 001/202/920.01/352.00 “Intereses de demora” del programa 920.01 “Dirección y gestión administrativa del Distrito” del Ayuntamiento de Madrid para 2014.
- 159.058,26 euros, en la aplicación presupuestaria 001/203/920.01/352.00 “Intereses de demora” del programa 920.01 “Dirección y gestión administrativa del Distrito” del Ayuntamiento de Madrid para 2014.
- 32.446,03 euros, en la aplicación presupuestaria 001/204/920.01/352.00 “Intereses de demora” del programa 920.01 “Dirección y gestión administrativa del Distrito” del Ayuntamiento de Madrid para 2014.
- 13.455,55 euros, en la aplicación presupuestaria 001/205/920.01/352.00 “Intereses de demora” del programa 920.01 “Dirección y gestión administrativa del Distrito” del Ayuntamiento de Madrid para 2014.
- 164.185,82 euros, en la aplicación presupuestaria 001/207/920.01/352.00 “Intereses de demora” del programa 920.01 “Dirección y gestión administrativa del Distrito” del Ayuntamiento de Madrid para 2014.
- 218.937,41 euros, en la aplicación presupuestaria 001/208/920.01/352.00 “Intereses de demora” del programa 920.01 “Dirección y gestión administrativa del Distrito” del Ayuntamiento de Madrid para 2014.
- 533.396,92 euros, en la aplicación presupuestaria 001/209/920.01/352.00 “Intereses de demora” del programa 920.01 “Dirección y gestión administrativa del Distrito” del Ayuntamiento de Madrid para 2014.
- 603.401,23 euros, en la aplicación presupuestaria 001/210/920.01/352.00 “Intereses de demora” del programa 920.01 “Dirección y gestión administrativa del Distrito” del Ayuntamiento de Madrid para 2014.
- 85.739,39 euros, en la aplicación presupuestaria 001/211/920.01/352.00 “Intereses de demora” del programa 920.01 “Dirección y gestión administrativa del Distrito” del Ayuntamiento de Madrid para 2014.
- 28.478,25 euros, en la aplicación presupuestaria 001/212/920.01/352.00 “Intereses de demora” del programa 920.01 “Dirección y gestión administrativa del Distrito” del Ayuntamiento de Madrid para 2014.
- 129.120,48 euros, en la aplicación presupuestaria 001/213/920.01/352.00 “Intereses de demora” del programa 920.01 “Dirección y gestión administrativa del Distrito” del Ayuntamiento de Madrid para 2014.

para 2014.

- 4.674,14 euros, en la aplicación presupuestaria 001/214/920.01/352.00 “Intereses de demora” del programa 920.01 “Dirección y gestión administrativa del Distrito” del Ayuntamiento de Madrid para 2014.
- 279.664,25 euros, en la aplicación presupuestaria 001/215/920.01/352.00 “Intereses de demora” del programa 920.01 “Dirección y gestión administrativa del Distrito” del Ayuntamiento de Madrid para 2014.
- 149.894,36 euros, en la aplicación presupuestaria 001/216/920.01/352.00 “Intereses de demora” del programa 920.01 “Dirección y gestión administrativa del Distrito” del Ayuntamiento de Madrid para 2014.
- 101.528,43 euros, en la aplicación presupuestaria 001/217/920.01/352.00 “Intereses de demora” del programa 920.01 “Dirección y gestión administrativa del Distrito” del Ayuntamiento de Madrid para 2014.
- 157.618,39 euros, en la aplicación presupuestaria 001/218/920.01/352.00 “Intereses de demora” del programa 920.01 “Dirección y gestión administrativa del Distrito” del Ayuntamiento de Madrid para 2014.
- 76.446,06 euros, en la aplicación presupuestaria 001/219/920.01/352.00 “Intereses de demora” del programa 920.01 “Dirección y gestión administrativa del Distrito” del Ayuntamiento de Madrid para 2014.
- 19.055,68 euros, en la aplicación presupuestaria 001/220/920.01/352.00 “Intereses de demora” del programa 920.01 “Dirección y gestión administrativa del Distrito” del Ayuntamiento de Madrid para 2014.
- 38.214,25 euros, en la aplicación presupuestaria 001/221/920.01/352.00 “Intereses de demora” del programa 920.01 “Dirección y gestión administrativa del Distrito” del Ayuntamiento de Madrid para 2014.

La financiación del citado suplemento de crédito se efectuará mediante la aplicación del Remanente de Tesorería para Gastos Generales, obtenido de la liquidación del Presupuesto del ejercicio 2013”.

\* \* \* \*

Los cuadros correspondientes a la publicación del precedente acuerdo se incluyen como apéndice II, relacionado con el punto 15 del orden del día.

\* \* \* \*

Punto 16. Adoptar, en veinticuatro expedientes, otros tantos acuerdos del siguiente tenor literal:

“1) Declarar de especial interés o utilidad municipal, a petición de D.<sup>a</sup> Ángela María Martínez García, las obras proyectadas en la finca sita en la calle Divino Pastor nº 3, planta 1, puerta derecha, a los efectos de la bonificación en la cuota del Impuesto sobre Construcciones, Instalaciones y Obras que corresponda a las mismas, por tratarse de obras a realizar en un inmueble catalogado con Nivel de Protección 2 (Grado Estructural), incluidas entre los supuestos de bonificación del artículo 5, apartado c). c.2, de la Ordenanza fiscal reguladora del citado Impuesto vigente en el año 2013.

2) Declarar de especial interés o utilidad municipal, a petición de D.<sup>a</sup> Almudena Blanco Domínguez, en representación de la Comunidad de Propietarios de la calle Santa Isabel nº 25, las obras proyectadas en la finca citada, a los efectos de la bonificación en la cuota del Impuesto sobre Construcciones, Instalaciones y Obras que corresponda a las mismas, por tratarse de obras a realizar en un inmueble catalogado con Nivel de Protección 3 (Grado Parcial), incluidas entre los supuestos de bonificación del artículo 5, apartado c). c.3, de la Ordenanza fiscal reguladora del citado Impuesto vigente en el año 2013.

3) Declarar de especial interés o utilidad municipal, a petición de D. Luis Galiano Jabardo, en representación de Primark Tiendas, S.L.U., las obras proyectadas en la finca sita en la calle Gran Vía nº 32, local 40, a los efectos de la bonificación en la cuota del Impuesto sobre Construcciones, Instalaciones y Obras que corresponda a las mismas, por tratarse de obras a realizar en un inmueble catalogado con Nivel de Protección 1 (Grado Integral), incluidas entre los supuestos de bonificación del artículo 5, apartado c). c.1, de la Ordenanza fiscal reguladora del citado Impuesto vigente en el año 2013.

4) Declarar de especial interés o utilidad municipal, a petición de D.<sup>a</sup> Dolores Collazo Mato, en representación de Casinos Comar Madrid, S.A.U., las obras correspondientes al expediente urbanístico 500/2013/2695, a realizar en la finca sita en la calle Gran Vía nº 24, a los efectos de la bonificación en la cuota del Impuesto sobre Construcciones, Instalaciones y Obras que corresponda a las mismas, por tratarse de obras a realizar en un inmueble catalogado con Nivel de Protección 1 (Grado Integral), incluidas entre los supuestos de bonificación del artículo 5, apartado c). c.1, de la Ordenanza fiscal reguladora del citado Impuesto vigente en el año 2013.

5) Declarar de especial interés o utilidad municipal, a petición de D.<sup>a</sup> Dolores Collazo Mato, en representación de Casinos Comar Madrid, S.A.U., las obras correspondientes a la licencia urbanística 500/2013/2734, a realizar en la finca sita en la calle Gran Vía nº 24, a los efectos de la

bonificación en la cuota del Impuesto sobre Construcciones, Instalaciones y Obras que corresponda a las mismas, por tratarse de obras a realizar en un inmueble catalogado con Nivel de Protección 1 (Grado Integral), incluidas entre los supuestos de bonificación del artículo 5, apartado c). c.1, de la Ordenanza fiscal reguladora del citado Impuesto vigente en el año 2013.

6) Declarar de especial interés o utilidad municipal, a petición de D.<sup>a</sup> María del Pilar Sánchez Pintón, en representación de la Comunidad de Propietarios de la calle La del Manojó de Rosas nº 55, las obras proyectadas en la finca citada, a los efectos de la bonificación en la cuota del Impuesto sobre Construcciones, Instalaciones y Obras que corresponda a las mismas, por tratarse de obras de rehabilitación a realizar en un edificio sito en una Zona de Rehabilitación Integrada, incluidas entre los supuestos de bonificación del artículo 5, apartado b), de la Ordenanza fiscal reguladora del citado Impuesto vigente en el año 2013.

7) Declarar de especial interés o utilidad municipal, a petición de D.<sup>a</sup> María Hurtado Rojo y de D. Marc Lannoy, en representación de Host Spain Holdings, S.L., las obras proyectadas en la finca sita en la plaza de las Cortes nº 7, a los efectos de la bonificación en la cuota del Impuesto sobre Construcciones, Instalaciones y Obras que corresponda a las mismas, por tratarse de obras a realizar en un inmueble catalogado con Nivel de Protección 1 (Grado Singular), incluidas entre los supuestos de bonificación del artículo 5, apartado c). c.1, de la Ordenanza fiscal reguladora del citado Impuesto vigente en el año 2014.

8) Declarar de especial interés o utilidad municipal, a petición de D. Fernando del Campo Martínez, en representación de la Comunidad de Propietarios de la calle San Bernardo nº 84, las obras proyectadas en la finca citada, a los efectos de la bonificación en la cuota del Impuesto sobre Construcciones, Instalaciones y Obras que corresponda a las mismas, por tratarse de obras a realizar en un inmueble catalogado con Nivel de Protección 3 (Grado Parcial), incluidas entre los supuestos de bonificación del artículo 5, apartado c). c.3, de la Ordenanza fiscal reguladora del citado Impuesto vigente en el año 2014.

9) Declarar de especial interés o utilidad municipal, a petición de D. José Colmenero Castro, en representación de la Comunidad de Propietarios de la calle Aldeanueva de la Vera nº 24, las obras proyectadas en la finca citada, a los efectos de la bonificación en la cuota del Impuesto sobre Construcciones, Instalaciones y Obras que corresponda a las mismas, por tratarse de obras de rehabilitación a realizar en un edificio sito en una Zona de Rehabilitación Integrada, incluidas entre los supuestos de bonificación del artículo 5, apartado b), de la Ordenanza fiscal reguladora del citado Impuesto vigente en el año 2013.

10) Declarar de especial interés o utilidad municipal, a petición de D.<sup>a</sup>

María del Carmen Crespo San Miguel, en representación de la Comunidad de Propietarios de la avenida Segunda nº 14, las obras proyectadas en la finca citada, a los efectos de la bonificación en la cuota del Impuesto sobre Construcciones, Instalaciones y Obras que corresponda a las mismas, por tratarse de obras de rehabilitación a realizar en un edificio sito en una Zona de Rehabilitación Integrada, incluidas entre los supuestos de bonificación del artículo 5, apartado b), de la Ordenanza fiscal reguladora del citado Impuesto vigente en el año 2012.

11) Declarar de especial interés o utilidad municipal, a petición de D. Julio Prado Olivares, en representación de D.<sup>a</sup> María del Carmen Armenta Marco, las obras proyectadas en la finca sita en la calle Blasco de Garay nº 30, a los efectos de la bonificación en la cuota del Impuesto sobre Construcciones, Instalaciones y Obras que corresponda a las mismas, por tratarse de obras a realizar en un inmueble catalogado con Nivel de Protección 3 (Grado Parcial), incluidas entre los supuestos de bonificación del artículo 5, apartado c). c.3, de la Ordenanza fiscal reguladora del citado Impuesto vigente en el año 2013.

12) Declarar de especial interés o utilidad municipal, a petición de D. Rafael Gallardo Domínguez, en representación de la Comunidad de Propietarios de la calle Valverde nº 6, las obras proyectadas en la finca citada, a los efectos de la bonificación en la cuota del Impuesto sobre Construcciones, Instalaciones y Obras que corresponda a las mismas, por tratarse de obras a realizar en un inmueble catalogado con Nivel de Protección 2 (Grado Estructural), incluidas entre los supuestos de bonificación del artículo 5, apartado c). c.2, de la Ordenanza fiscal reguladora del citado Impuesto vigente en el año 2013.

13) Declarar de especial interés o utilidad municipal, a petición de D.<sup>a</sup> Raquel Jericó Barban, en representación de la Comunidad de Propietarios de la calle Siete de Julio nº 3, las obras proyectadas en la finca citada, a los efectos de la bonificación en la cuota del Impuesto sobre Construcciones, Instalaciones y Obras que corresponda a las mismas, por tratarse de obras a realizar en un inmueble catalogado con Nivel de Protección 1 (Grado Singular), incluidas entre los supuestos de bonificación del artículo 5, apartado c). c.1, de la Ordenanza fiscal reguladora del citado Impuesto vigente en el año 2013.

14) Declarar de especial interés o utilidad municipal, a petición de D.<sup>a</sup> Elisa Gil Vilches, en representación de System Partners, S.L., con las obras proyectadas en la finca sita en la calle Goya nº 65, planta 5<sup>a</sup>, puerta D, a los efectos de la bonificación en la cuota del Impuesto sobre Construcciones, Instalaciones y Obras que corresponda a las mismas, por tratarse de obras a realizar en un inmueble catalogado con Nivel de Protección 1 (Grado Integral), incluidas entre los supuestos de bonificación del artículo 5, apartado c). c.1, de la Ordenanza fiscal reguladora del citado Impuesto vigente en el año 2011.

15) Declarar de especial interés o utilidad municipal, a petición de D. José Luis Monje Bautista, en representación de la Comunidad de Propietarios de la costanilla de San Andrés nº 10, las obras proyectadas en la finca citada, a los efectos de la bonificación en la cuota del Impuesto sobre Construcciones, Instalaciones y Obras que corresponda a las mismas, por tratarse de obras a realizar en un inmueble catalogado con Nivel de Protección 2 (Grado Estructural), incluidas entre los supuestos de bonificación del artículo 5, apartado c). c.2, de la Ordenanza fiscal reguladora del citado Impuesto vigente en el año 2011.

16) Declarar de especial interés o utilidad municipal, a petición de D. Antonio Vega Párraga, en representación de la Comunidad de Propietarios del paseo de la Castellana nº 4, las obras proyectadas en la finca citada, a los efectos de la bonificación en la cuota del Impuesto sobre Construcciones, Instalaciones y Obras que corresponda a las mismas, por tratarse de obras a realizar en un inmueble catalogado con Nivel de Protección 2 (Grado Estructural), incluidas entre los supuestos de bonificación del artículo 5, apartado c). c.2, de la Ordenanza fiscal reguladora del citado Impuesto vigente en el año 2013.

17) Declarar de especial interés o utilidad municipal, a petición de D. Enrique Díaz Carral, en representación de la Agencia Estatal de Administración Tributaria, las obras proyectadas en la finca sita en la calle Montalbán nº 6, a los efectos de la bonificación en la cuota del Impuesto sobre Construcciones, Instalaciones y Obras que corresponda a las mismas, por tratarse de obras a realizar en un inmueble catalogado con Nivel de Protección 1 (Grado Integral), incluidas entre los supuestos de bonificación del artículo 5, apartado c). c.1, de la Ordenanza fiscal reguladora del citado Impuesto vigente en el año 2012.

18) Declarar de especial interés o utilidad municipal, a petición de D. Damián Gemeno Marín, en representación del Banco de España, las obras proyectadas en la finca sita en la calle de Alcalá nº 48, a los efectos de la bonificación en la cuota del Impuesto sobre Construcciones, Instalaciones y Obras que corresponda a las mismas, por tratarse de obras a realizar en un inmueble catalogado con Nivel de Protección 1 (Grado Singular), incluidas entre los supuestos de bonificación del artículo 5, apartado c). c.1, de la Ordenanza fiscal reguladora del citado Impuesto vigente en el año 2014.

19) Declarar de especial interés o utilidad municipal, a petición de D. José Emilio Antón Pecharromán, en representación de la Comunidad de Propietarios de la calle Atocha nº 69, las obras proyectadas en la finca citada, a los efectos de la bonificación en la cuota del Impuesto sobre Construcciones, Instalaciones y Obras que corresponda a las mismas, por tratarse de obras a realizar en un inmueble catalogado con Nivel de Protección 3 (Grado Parcial), incluidas entre los supuestos de bonificación del artículo 5, apartado c). c.3, de la Ordenanza fiscal reguladora del citado

Impuesto vigente en el año 2013.

20) Declarar de especial interés o utilidad municipal, a petición de D. Nabil Adnan Hanna Bechara, en representación de Pepe Jeans, S.L., las obras proyectadas en la finca sita en la calle Alfonso XII nº 32, planta 1ª, puertas izquierda y derecha, a los efectos de la bonificación en la cuota del Impuesto sobre Construcciones, Instalaciones y Obras que corresponda a las mismas, por tratarse de obras a realizar en un inmueble catalogado con Nivel de Protección 1 (Grado Integral), incluidas entre los supuestos de bonificación del artículo 5, apartado c). c.1, de la Ordenanza fiscal reguladora del citado Impuesto vigente en el año 2013.

21) Declarar de especial interés o utilidad municipal, a petición de D. David de Frutos García, en representación de la Comunidad de Propietarios de la calle Fuencarral nº 47, las obras proyectadas en la finca citada, a los efectos de la bonificación en la cuota del Impuesto sobre Construcciones, Instalaciones y Obras que corresponda a las mismas, por tratarse de obras a realizar en un inmueble catalogado con Nivel de Protección 3 (Grado Parcial), incluidas entre los supuestos de bonificación del artículo 5, apartado c). c.3, de la Ordenanza fiscal reguladora del citado Impuesto vigente en el año 2014.

22) Declarar de especial interés o utilidad municipal, a petición de D.ª Teresa Cardiel Meruelo, en representación de la Comunidad de Propietarios de la calle Fuencarral nº 23, las obras proyectadas en la finca citada, a los efectos de la bonificación en la cuota del Impuesto sobre Construcciones, Instalaciones y Obras que corresponda a las mismas, por tratarse de obras a realizar en un inmueble catalogado con Nivel de Protección 2 (Grado Estructural), incluidas entre los supuestos de bonificación del artículo 5, apartado c). c.2, de la Ordenanza fiscal reguladora del citado Impuesto vigente en el año 2011.

23) Declarar de especial interés o utilidad municipal, a petición de D. Julián Reyzábal González-Aller, en representación de Espectáculos Callao, S.L., las obras proyectadas en la finca sita en la plaza del Callao nº 4, a los efectos de la bonificación en la cuota del Impuesto sobre Construcciones, Instalaciones y Obras que corresponda a las mismas, por tratarse de obras a realizar en un inmueble catalogado con Nivel de Protección 3 (Grado Ambiental), incluidas entre los supuestos de bonificación del artículo 5, apartado c). c.3, de la Ordenanza fiscal reguladora del citado Impuesto vigente en el año 2013.

24) Declarar de especial interés o utilidad municipal, a petición de D.ª María Teresa Rivera Fernández de Velasco, en representación de la Comunidad de Propietarios de la calle Toledo nº 3, las obras proyectadas en la finca citada, a los efectos de la bonificación en la cuota del Impuesto sobre Construcciones, Instalaciones y Obras que corresponda a las mismas, por tratarse de obras a realizar en un inmueble catalogado con

Nivel de Protección 1 (Grado Singular), incluidas entre los supuestos de bonificación del artículo 5, apartado c). c.1, de la Ordenanza fiscal reguladora del citado Impuesto vigente en el año 2013”.

Punto 17. Adoptar, en once expedientes, otros tantos acuerdos del siguiente tenor literal:

“1) Desestimar la solicitud formulada por D. Guillermo de la Puerta Gómez, en representación de D. Francisco Algarra Ríos, sobre la declaración de especial interés o utilidad municipal de las obras proyectadas en la finca sita en la calle Sombrerería nº 10, planta 2, puerta 1, a los efectos de la bonificación en la cuota del Impuesto sobre Construcciones, Instalaciones y Obras que corresponda a las mismas, por tratarse de obras a realizar en un inmueble catalogado con Nivel de Protección 3 (Grado Parcial), incluidas entre los supuestos de bonificación del artículo 5, apartado c), de la Ordenanza fiscal reguladora del citado Impuesto, toda vez que la solicitud fue presentada fuera del plazo establecido en el artículo 16.1 de la citada Ordenanza vigente en el año 2012.

2) Desestimar la solicitud formulada por D. Juan José Carrillo Aranda, en representación de la Comunidad de Propietarios de la calle Cerro de la Alcazaba nº 13, sobre la declaración de especial interés o utilidad municipal de las obras proyectadas en la finca citada, a los efectos de la bonificación en la cuota del Impuesto sobre Construcciones, Instalaciones y Obras que corresponda a las mismas, por tratarse de obras de rehabilitación a realizar en un edificio sito en una Zona de Rehabilitación Integrada, incluidas entre los supuestos de bonificación del artículo 5, apartado b), de la Ordenanza fiscal reguladora del citado Impuesto, toda vez que la solicitud fue presentada fuera del plazo establecido en el artículo 16.1 de la citada Ordenanza vigente en el año 2012.

3) Desestimar la solicitud formulada por D. Manuel Fernández del Hoyo, en representación de la Comunidad de Propietarios de la calle Marqués de Santa Ana nº 10, sobre la declaración de especial interés o utilidad municipal de las obras proyectadas en la finca citada, a los efectos de la bonificación en la cuota del Impuesto sobre Construcciones, Instalaciones y Obras que corresponda a las mismas, por tratarse de obras a realizar en un inmueble catalogado con Nivel de Protección 3 (Grado Parcial), incluidas entre los supuestos de bonificación del artículo 5, apartado c), de la Ordenanza fiscal reguladora del citado Impuesto, toda vez que la solicitud fue presentada fuera del plazo establecido en el artículo 16.1 de la citada Ordenanza vigente en el año 2013.

4) Desestimar la solicitud formulada por D.<sup>a</sup> Miriam Cantera Arranz, sobre la declaración de especial interés o utilidad municipal de las obras proyectadas en la finca sita en la calle Arias Montano nº 12, a los efectos de la bonificación en la cuota del Impuesto sobre Construcciones, Instalaciones y Obras que corresponda a las mismas, por tratarse de obras

a realizar en un inmueble catalogado con Nivel de Protección 2 (Grado Volumétrico), incluidas entre los supuestos de bonificación del artículo 5, apartado c), de la Ordenanza fiscal reguladora del citado Impuesto, toda vez que la solicitud fue presentada fuera del plazo establecido en el artículo 16.1 de la citada Ordenanza vigente en el año 2011.

5) Desestimar la solicitud formulada por D.<sup>a</sup> María Belén Viera Martínez Estélez, en representación de la Comunidad de Propietarios de la calle Feijoo nº 12, sobre la declaración de especial interés o utilidad municipal de las obras proyectadas en la finca citada, a los efectos de la bonificación en la cuota del Impuesto sobre Construcciones, Instalaciones y Obras que corresponda a las mismas, por tratarse de obras a realizar en un inmueble catalogado con Nivel de Protección 2 (Grado Estructural), incluidas entre los supuestos de bonificación del artículo 5, apartado c), de la Ordenanza fiscal reguladora del citado Impuesto, toda vez que la solicitud fue presentada fuera del plazo establecido en el artículo 16.1 de la citada Ordenanza vigente en el año 2012.

6) Desestimar la solicitud formulada por D. Julián Ortiz Ortiz, en representación de la Comunidad de Propietarios de la avenida General Fanjul nº 181, sobre la declaración de especial interés o utilidad municipal de las obras proyectadas en la finca citada, a los efectos de la bonificación en la cuota del Impuesto sobre Construcciones, Instalaciones y Obras que corresponda a las mismas, por tratarse de obras de rehabilitación a realizar en un edificio sito en una Zona de Rehabilitación Integrada, incluidas entre los supuestos de bonificación del artículo 5, apartado b), de la Ordenanza fiscal reguladora del citado Impuesto, toda vez que la solicitud fue presentada fuera del plazo establecido en el artículo 16.1 de la citada Ordenanza vigente en el año 2010.

7) Desestimar la solicitud formulada por D. José María Sanz Núñez, sobre la declaración de especial interés o utilidad municipal de las obras proyectadas en la finca sita en la calle Cerraja nº 25, a los efectos de la bonificación en la cuota del Impuesto sobre Construcciones, Instalaciones y Obras que corresponda a las mismas, por tratarse de obras a realizar en un inmueble catalogado con Nivel de Protección 2 (Grado volumétrico), toda vez que las obras son de nueva edificación y no obras en los edificios, y por tanto, no se cumplen los requisitos exigidos en el artículo 5, apartado c), de la Ordenanza fiscal reguladora del citado Impuesto vigente en el año 2013.

8) Desestimar la solicitud formulada por D. Miguel Ángel Llopis Gómez, en representación de MDR Inversiones, S.L., sobre la declaración de especial interés o utilidad municipal de las obras proyectadas en la finca sita en la calle Jorge Juan nº 6, a los efectos de la bonificación en la cuota del Impuesto sobre Construcciones, Instalaciones y Obras que corresponda a las mismas, por tratarse de obras a realizar en un inmueble catalogado con Nivel de Protección 1 (Grado Integral), incluidas entre los supuestos de

bonificación del artículo 5, apartado c), de la Ordenanza fiscal reguladora del citado Impuesto, toda vez que la solicitud fue presentada fuera del plazo establecido en el artículo 16.1 de la citada Ordenanza vigente en el año 2013.

9) Desestimar la solicitud formulada por la Comunidad de Propietarios de la calle José Ortega y Gasset nº 23, sobre la declaración de especial interés o utilidad municipal de las obras proyectadas en la finca citada, a los efectos de la bonificación en la cuota del Impuesto sobre Construcciones, Instalaciones y Obras que corresponda a las mismas, por tratarse de obras a realizar en un inmueble catalogado con Nivel de Protección 1 (Grado Integral), incluidas entre los supuestos de bonificación del artículo 5, apartado c), de la Ordenanza fiscal reguladora del citado Impuesto, toda vez que la solicitud fue presentada fuera del plazo establecido en el artículo 16.1 de la citada Ordenanza vigente en el año 2013.

10) Desestimar la solicitud formulada por D.<sup>a</sup> Cristina Caneda Schad, en representación de la Comunidad de Propietarios de la calle Conde de Aranda nº 11, sobre la declaración de especial interés o utilidad municipal de las obras proyectadas en la finca citada, a los efectos de la bonificación en la cuota del Impuesto sobre Construcciones, Instalaciones y Obras que corresponda a las mismas, por tratarse de obras a realizar en un inmueble catalogado con Nivel de Protección 3 (Grado Parcial), incluidas entre los supuestos de bonificación del artículo 5, apartado c), de la Ordenanza fiscal reguladora del citado Impuesto, toda vez que la solicitud fue presentada fuera del plazo establecido en el artículo 16.1 de la citada Ordenanza vigente en el año 2013.

11) Desestimar la solicitud formulada por D.<sup>a</sup> Dolores Sánchez Fernández Yáñez, en representación de la Comunidad de Propietarios de la calle Sandoval nº 25, sobre la declaración de especial interés o utilidad municipal de las obras proyectadas en la finca citada, a los efectos de la bonificación en la cuota del Impuesto sobre Construcciones, Instalaciones y Obras que corresponda a las mismas, por tratarse de obras a realizar en un inmueble catalogado con Nivel de Protección 3 (Grado Parcial), incluidas entre los supuestos de bonificación del artículo 5, apartado c), de la Ordenanza fiscal reguladora del citado Impuesto, toda vez que la solicitud fue presentada fuera del plazo establecido en el artículo 16.1 de la citada Ordenanza vigente en el año 2014”.

Punto 18. Adoptar, en ocho expedientes, otros tantos acuerdos del siguiente tenor literal:

“1) Tener a D. Alberto de Vicente Parra, en representación de la Comunidad de Propietarios de la calle San Hermenegildo nº 8, por desistido de su petición, presentada el día 9 de mayo de 2012, en la que solicitó la declaración de especial interés o utilidad municipal respecto de

las obras a realizar en la finca citada, a los efectos de obtener la bonificación en la cuota del Impuesto sobre Construcciones, Instalaciones y Obras correspondiente a las mismas y, asimismo, de acuerdo con lo establecido en el artículo 71.1 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, declarar concluso el procedimiento y proceder al archivo de la referida solicitud.

2) Tener a D. Guillermo Carrillo de Albornoz Nuño, en representación de la Comunidad de Propietarios de la calle Claudio Coello nº 28, por desistido de su petición, presentada el día 20 de mayo de 2011, en la que solicitó la declaración de especial interés o utilidad municipal respecto de las obras a realizar en la finca citada, a los efectos de obtener la bonificación en la cuota del Impuesto sobre Construcciones, Instalaciones y Obras correspondiente a las mismas y, asimismo, de acuerdo con lo establecido en el artículo 71.1 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, declarar concluso el procedimiento y proceder al archivo de la referida solicitud.

3) Tener a la Comunidad de Propietarios de la plaza de San Miguel nº 7, por desistida de su petición, presentada el día 19 de julio de 2011, en la que solicitó la declaración de especial interés o utilidad municipal respecto de las obras a realizar en la finca citada, a los efectos de obtener la bonificación en la cuota del Impuesto sobre Construcciones, Instalaciones y Obras correspondiente a las mismas y, asimismo, de acuerdo con lo establecido en el artículo 71.1 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, declarar concluso el procedimiento y proceder al archivo de la referida solicitud.

4) Tener a D.<sup>a</sup> Carmen Retuerto de la Torre, en representación de la Comunidad de Propietarios de la plaza de la Paja nº 2, por desistida de su petición, presentada el día 6 de mayo de 2011, en la que solicitó la declaración de especial interés o utilidad municipal respecto de las obras a realizar en la finca citada, a los efectos de obtener la bonificación en la cuota del Impuesto sobre Construcciones, Instalaciones y Obras correspondiente a las mismas y, asimismo, de acuerdo con lo establecido en el artículo 71.1 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, declarar concluso el procedimiento y proceder al archivo de la referida solicitud.

5) Tener a D. Gonzalo Ozores Salaberria, en representación de La Torre de Milanos, S.L., por desistido de su petición, presentada el día 8 de febrero de 2013, en la que solicitó la declaración de especial interés o utilidad municipal respecto de las obras a realizar en la finca sita en la plaza de Oriente nº 2, a los efectos de obtener la bonificación en la cuota

del Impuesto sobre Construcciones, Instalaciones y Obras correspondiente a las mismas y, asimismo, de acuerdo con lo establecido en el artículo 71.1 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, declarar concluso el procedimiento y proceder al archivo de la referida solicitud.

6) Tener a D.<sup>a</sup> Eva Inés Casasnovas, en representación de la Comunidad de Propietarios de la calle Gaztambide nº 17, por desistida de su petición, presentada el día 9 de octubre de 2012, en la que solicitó la declaración de especial interés o utilidad municipal respecto de las obras a realizar en la finca citada, a los efectos de obtener la bonificación en la cuota del Impuesto sobre Construcciones, Instalaciones y Obras correspondiente a las mismas y, asimismo, de acuerdo con lo establecido en el artículo 71.1 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, declarar concluso el procedimiento y proceder al archivo de la referida solicitud.

7) Tener a D. Alfonso Vázquez Oteo, en representación de la Fundación Marquesa de Monesterio, por desistido de su petición, presentada el día 21 de septiembre de 2012, en la que solicitó la declaración de especial interés o utilidad municipal respecto de las obras a realizar en la finca sita en la calle Conde de Peñalver nº 44, a los efectos de obtener la bonificación en la cuota del Impuesto sobre Construcciones, Instalaciones y Obras correspondiente a las mismas y, asimismo, de acuerdo con lo establecido en el artículo 71.1 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, declarar concluso el procedimiento y proceder al archivo de la referida solicitud.

8) Tener a D. Enrique Botella García-Lastra, en representación de la Comunidad de Propietarios de la calle Mayor nº 16, por desistido de su petición, presentada el día 8 de marzo de 2011, en la que solicitó la declaración de especial interés o utilidad municipal respecto de las obras a realizar en la finca citada, a los efectos de obtener la bonificación en la cuota del Impuesto sobre Construcciones, Instalaciones y Obras correspondiente a las mismas y, asimismo, de acuerdo con lo establecido en el artículo 71.1 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, declarar concluso el procedimiento y proceder al archivo de la referida solicitud”.

Punto 19. Adoptar un acuerdo del siguiente tenor literal:

“Declarar la inadmisión, por extemporáneo, del recurso de reposición interpuesto por D. Antonio Caparrós López, en nombre y representación de la Comunidad de Propietarios de la calle San Gregorio nº 19, contra el

Acuerdo del Pleno del Ayuntamiento de fecha 28 de febrero de 2012, por el que se desestimó la solicitud formulada por la recurrente sobre la declaración de especial interés o utilidad municipal de las obras proyectadas en la finca citada, a los efectos de la bonificación en la cuota del Impuesto sobre Construcciones, Instalaciones y Obras que corresponda a las mismas, toda vez que el recurso se ha interpuesto fuera del plazo legalmente establecido, según informe emitido con fecha 1 de abril de 2014 por el Servicio de Recursos sobre Fiscalidad Inmobiliaria, que se incorpora al presente Acuerdo a los efectos del artículo 89.5 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común”.

#### ÁREA DE GOBIERNO DE DE SEGURIDAD Y EMERGENCIAS

Punto 20. Adoptar un acuerdo del siguiente tenor literal:

“Primero: Aprobar la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la ciudad de Madrid, que se acompaña al presente Acuerdo.

Segundo: Publicar en el “Boletín Oficial de la Comunidad de Madrid” este Acuerdo y el texto de la Ordenanza que constituye su objeto”.

\* \* \* \*

El texto de la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid al que se refiere el precedente acuerdo se incluye como apéndice III, relacionado con el punto 20 del orden del día.

\* \* \* \*

Punto 21. Adoptar un acuerdo del siguiente tenor literal:

“DECLARAR LA INADMISIÓN del recurso de reposición interpuesto con fecha 21 de abril de 2014, por don Santiago Cañete Corchero, en nombre y representación de la mercantil ENGLOBAL SERVICIOS URBANÍSTICOS, S.L., con número de anotación 2014/412175, por la que se impugna el Acuerdo del Pleno del Ayuntamiento de Madrid de 28 de febrero de 2014, por el que se aprueba la Ordenanza para la Apertura de Actividades Económicas en la Ciudad de Madrid, publicado en el Boletín Oficial de la Comunidad de Madrid número 67, de 20 de marzo de 2014, toda vez que de conformidad con lo dispuesto en el artículo 107.3, en relación con el artículo 113.1, de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, contra las disposiciones administrativas de carácter general no cabe recurso en vía administrativa”.

## ÁREA DE GOBIERNO DE MEDIO AMBIENTE Y MOVILIDAD

Punto 22. Adoptar un acuerdo del siguiente tenor literal:

“PRIMERO.- Aprobar la modificación de la Ordenanza de Movilidad para la Ciudad de Madrid, que se acompaña al presente Acuerdo.

SEGUNDO.- Publicar en el “Boletín Oficial de la Comunidad de Madrid” este Acuerdo y el texto de la Ordenanza que constituye su objeto”.

\* \* \* \*

El texto de la modificación de la Ordenanza de Movilidad para la Ciudad de Madrid al que se refiere el precedente acuerdo se incluye como apéndice IV, relacionado con el punto 22 del orden del día.

\* \* \* \*

## ÁREA DE GOBIERNO DE URBANISMO Y VIVIENDA

Expedientes tramitados por los distritos

Punto 23. Adoptar un acuerdo del siguiente tenor literal:

“Primero.- Aprobar definitivamente, una vez transcurrido el plazo de información pública sin que se hayan formulado alegaciones, el Plan Especial de Control Urbanístico-Ambiental de Usos para la evaluación de la modificación de la actividad de bar especial con actuaciones musicales en directo para la implantación de la actividad de discoteca en la calle del Olvido número 15, promovido por José Andrés García Sanz, de conformidad con el artículo 8.4.15 de las Normas Urbanísticas, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 59 de la Ley 9/2001, de 17 de julio, del Suelo de la Comunidad de Madrid, en relación con el artículo 57 de la misma Ley.

Segundo.- Publicar el presente acuerdo en el Boletín Oficial de la Comunidad de Madrid, en cumplimiento del artículo 66 de la Ley 9/2001, de 17 de julio, del Suelo de la Comunidad de Madrid.

Tercero.- Dar traslado a los interesados de este acuerdo advirtiéndoles de los recursos que procedan, en virtud de lo establecido en el artículo 58 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Cuarto.- El presente Plan Especial de Control Urbanístico Ambiental de Usos tendrá una vigencia de un año a contar desde el día siguiente a la publicación del Acuerdo de aprobación definitiva en el Boletín Oficial de la

Comunidad de Madrid, de conformidad con lo establecido en el artículo 54.3 del Texto Refundido de la Ley sobre Régimen del Suelo y Ordenación Urbana, R.D. 1346/1976 de 9 de abril”.

Expedientes tramitados por el Área de Gobierno de Urbanismo y Vivienda

Punto 24. Adoptar un acuerdo del siguiente tenor literal:

“PRIMERO.- Aprobar definitivamente, una vez transcurrido el plazo de información pública sin que se hayan formulado alegaciones, el Plan Especial para el edificio sito en la calle Alcalá número 88, Distrito de Salamanca, promovido por Planvisa S.L., de conformidad con lo dispuesto en el artículo 59.4 de la Ley 9/2001, de 17 de Julio, del Suelo de la Comunidad de Madrid, en relación con el artículo 57 de la misma Ley.

SEGUNDO.- Publicar el presente acuerdo en el Boletín Oficial de la Comunidad de Madrid, en cumplimiento del artículo 66 del mismo texto legal.

TERCERO.- Dar traslado a los interesados de este acuerdo advirtiéndoles de los recursos que procedan, en virtud de lo establecido en el artículo 58 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común”.

Punto 25. Adoptar un acuerdo del siguiente tenor literal:

“PRIMERO: Estimar parcialmente la alegación presentada durante el trámite de información pública, en los términos y con base en los argumentos recogidos en el informe técnico y jurídico de la Dirección General de Planeamiento de 23 de abril de 2014, obrante en el expediente.

SEGUNDO: Aprobar definitivamente la Modificación del Plan Especial de definición de la ordenación pormenorizada, desarrollo de redes públicas locales y control urbanístico-ambiental de usos de la parcela definida entre las calles: Barceló, Mejía Lequerica y Beneficencia, y el límite este con el solar del colegio Isabel la Católica, relativo al uso de garaje aparcamiento del subsuelo de los terrenos incluidos en el Área de Planeamiento Específico 01.03-M “Barceló”, Distrito Centro, la desafectación de las plantas 2, 3 y 4 del subsuelo y el reajuste de superficies destinadas al uso alternativo deportivo, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 59 en relación con el artículo 57 de la Ley 9/2001, de 17 de julio, del Suelo de la Comunidad de Madrid, con previsión de constitución de un complejo inmobiliario, en cumplimiento de lo establecido en el artículo 17.4 del Real Decreto Legislativo 2/2008, de 20 de junio, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley del Suelo.

TERCERO: Publicar el presente acuerdo en el Boletín Oficial de la Comunidad de Madrid, en cumplimiento del artículo 66 de la citada ley”.

Punto 26. Adoptar un acuerdo del siguiente tenor literal:

“PRIMERO.- Aprobar definitivamente, una vez transcurrido el plazo de información pública sin que se hayan formulado alegaciones, el Plan Especial para la finca sita en la avenida de la Moncloa número 3, Distrito de Chamberí, promovido por don Daniel Arenas Laorga en representación del Colegio Mayor Universitario Moncloa, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 59.4 de la Ley 9/2001, de 17 de Julio, del Suelo de la Comunidad de Madrid, en relación con el artículo 57 de la misma Ley.

SEGUNDO.- Publicar el presente acuerdo en el Boletín Oficial de la Comunidad de Madrid, en cumplimiento del artículo 66 del mismo texto legal.

TERCERO.- Dar traslado a los interesados de este acuerdo advirtiéndoles de los recursos que procedan, en virtud de lo establecido en el artículo 58 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común”.

Punto 27. Adoptar un acuerdo del siguiente tenor literal:

“PRIMERO.- Aprobar definitivamente, una vez transcurrido el plazo de información pública sin que se hayan formulado alegaciones, la Modificación del Plan Especial para la parcela situada en la calle de Antonio Lopez números 109 y 111, distrito de Usera, promovido por doña Rita Jacob en representación de Hypothekenbank Frankfurt AG, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 59.4 de la Ley 9/2001, de 17 de Julio, del Suelo de la Comunidad de Madrid, en relación con el artículo 57 de la misma Ley.

SEGUNDO.- Publicar el presente acuerdo en el Boletín Oficial de la Comunidad de Madrid, en cumplimiento del artículo 66 del mismo texto legal.

TERCERO.- El Control Ambiental de Usos contenida en la presente Modificación del Plan Especial, tendrá vigencia de un año contado a partir del día siguiente a su publicación en el Boletín Oficial de la Comunidad de Madrid.

CUARTO.- Dar traslado a los interesados de este acuerdo advirtiéndoles de los recursos que procedan, en virtud de lo establecido en el artículo 58 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común”.

Punto 28. Adoptar un acuerdo del siguiente tenor literal:

“PRIMERO.- Aprobar definitivamente, una vez transcurrido el plazo de información pública sin que se hayan formulado alegaciones, el Estudio de Detalle para la finca sita en la calle de los Misterios número 28, Distrito de

Ciudad Lineal, promovido por Santander Banif Inmobiliario, F.I.I., conforme a lo dispuesto en el artículo 60, en relación con los artículos 59.4 y 57, de la Ley 9/2001, de 17 de julio, del Suelo de la Comunidad de Madrid.

SEGUNDO.- Publicar el presente acuerdo en el Boletín Oficial de la Comunidad de Madrid, en cumplimiento del artículo 66 del mismo texto legal.

TERCERO.- Dar traslado a los interesados del presente acuerdo, advirtiéndoles de los recursos que procedan, en virtud de lo establecido en el Art.58 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común”.

Punto 29. Adoptar un acuerdo del siguiente tenor literal:

“PRIMERO.- Aprobar definitivamente, una vez transcurrido el plazo de información pública sin que se hayan formulado alegaciones, el Estudio de Detalle para la parcela sita en la carretera de Vicálvaro a O’Donnell, número 22, Distrito de Vicálvaro, promovido por D. Alejandro de Fontecha Carrasco, conforme a lo dispuesto en el artículo 60, en relación con los artículos 59.4 y 57, de la Ley 9/2001, de 17 de julio, del Suelo de la Comunidad de Madrid.

SEGUNDO.- Publicar el presente acuerdo en el Boletín Oficial de la Comunidad de Madrid, en cumplimiento del artículo 66 del mismo texto legal”.

#### ÁREA DE GOBIERNO DE FAMILIA, SERVICIOS SOCIALES Y PARTICIPACIÓN CIUDADANA

Punto 30. Adoptar un acuerdo del siguiente tenor literal:

“1. Aprobar los reconocimientos extrajudiciales de crédito, a favor de las entidades, por los importes y conceptos que figuran en el Anexo adjunto a este Acuerdo.

2. Autorizar, disponer el gasto y reconocer la obligación de pago por importe total de 39.262,49 euros, con cargo a las aplicaciones presupuestarias del Presupuesto municipal 2014 según el detalle que figura en el Anexo citado, sin que con ello se produzca perjuicio, ni menoscabo, ni limitación alguna para la realización del resto de gastos que se imputan a las aplicaciones presupuestarias correspondientes”.

\* \* \* \*

El anexo al que se refiere el precedente acuerdo se incluye como apéndice V, relacionado con el punto 30 del orden del día.

\* \* \* \*

## ÁREA DE GOBIERNO DE LAS ARTES, DEPORTES Y TURISMO

Punto 31. Adoptar un acuerdo del siguiente tenor literal:

“Atribuir el nombre de GABRIEL GARCÍA MÁRQUEZ a una vía, espacio urbano o edificio de titularidad municipal que en su momento se determine, como homenaje del pueblo de Madrid, capital cultural de 500 millones de hispanohablantes, a su brillante obra literaria y periodística, y como referente universal de la literatura en español”.

## COMISIÓN PERMANENTE ESPECIAL DE SUGERENCIAS Y RECLAMACIONES

Punto 32. Se da cuenta de un dictamen de la Comisión del siguiente tenor literal:

“Quedar enterado del informe de la Comisión Permanente Especial de Sugerencias y Reclamaciones correspondiente al año 2013, constituido por la Memoria sobre Sugerencias y Reclamaciones y Atención al Contribuyente referida al citado año, elaborada por el Director General de Calidad y Atención al Ciudadano, elevado a este Pleno por la citada Comisión, en cumplimiento del art. 136.2 del Reglamento Orgánico del Pleno”.

## Proposiciones de los grupos políticos

Punto 33. Aprobar la proposición n.º 2014/8000635, presentada conjuntamente por los concejales don José Enrique Núñez Guijarro, don Jaime José Lissavetzky Díez, don Ángel Pérez Martínez y don David Ortega Gutiérrez, de los Grupos Municipales del Partido Popular, Socialista de Madrid, de Izquierda Unida-Los Verdes y de Unión Progreso y Democracia, respectivamente, interesando que el Pleno traslade al Gobierno de la Nación las propuestas que se contemplan en la iniciativa en relación con la posible anticipación de la edad de jubilación de los policías locales.

Siendo el acuerdo adoptado del siguiente tenor literal:

“Tanto la Constitución Española, en sus artículos 148 y 149, como la Ley Orgánica 2/86, de Fuerzas y Cuerpos de Seguridad, y la Ley reguladora de las Bases de Régimen Local, reconocen la existencia de las Policías Locales y, en consecuencia, un ámbito material de competencia municipal en relación con la seguridad en lugares públicos dentro de su límite territorial. Este ámbito territorial de actuación será el del propio municipio, salvo en situaciones de emergencia y previo requerimiento de las autoridades competentes, o cuando ejerzan funciones de protección de las autoridades locales y cuenten con la autorización del Ministerio del Interior o de la autoridad autonómica competente.

Estas mismas leyes van más allá y reconocen a la Policía Municipal la posibilidad de ejercer funciones de Policía Judicial, funciones que también se encuentran contempladas por la Ley de Enjuiciamiento Criminal, la Ley Orgánica 6/1985, del Poder Judicial, y el Real Decreto 769/1987, sobre Regulación de la Policía Judicial.

A lo largo de los últimos años las Policías Locales han ido evolucionando enormemente, tanto en lo que se refiere a su formación, como a la dotación de medios y, sobre todo, en lo que respecta a las atribuciones que les han sido conferidas, llegando a asumir funciones que hace algunos años eran ejercidas de manera exclusiva por el Cuerpo Nacional de Policía y la Guardia Civil.

Si a ello añadimos que, con la llegada de la democracia se produjo una incorporación masiva de efectivos a las plantillas de las Policías Locales, esto ha provocado que en la actualidad nos encontremos con que un alto porcentaje de los miembros de estos Cuerpos se acerca a la edad de la jubilación, una situación que este Ayuntamiento quiere que se estudie en el sentido que recoge esta petición.

A la vista de la especial naturaleza de las funciones ejercidas por este colectivo, ello necesariamente supone que en un breve período de tiempo estos efectivos podrían no encontrarse en las condiciones psicofísicas óptimas para el desempeño de su actividad.

Precisamente para evitar este tipo de situaciones, la legislación vigente permite que los colectivos profesionales que desempeñen actividades peligrosas, penosas o insalubres puedan acceder a la jubilación anticipada, sin ver reducida la cuantía de la pensión de jubilación y considerando como cotizado el tiempo transcurrido desde el momento de la jubilación efectiva hasta el cumplimiento de la edad de los 65 años.

Así, el artículo 161 bis. 1 del Texto Refundido de la Ley General de la Seguridad Social, aprobado por el Real Decreto legislativo 1/1994, de 20 de junio, incorporado por la Ley 40/2007, de 4 de diciembre, de medidas en materia de Seguridad Social, prevé que la edad mínima de 65 años exigida para tener derecho a pensión de jubilación en el Régimen General de la Seguridad Social podrá ser rebajada por Real Decreto, a propuesta del Ministro de Trabajo e Inmigración, en aquellos grupos o actividades profesionales en las escalas, categorías o especialidades, cuyos trabajos sean de naturaleza excepcionalmente penosa, tóxica, peligrosa o insalubre y acusen elevados índices de morbilidad o mortalidad, siempre que los trabajadores afectados acrediten en la respectiva profesión o trabajo el mínimo de actividad que se establezca.

Existen estudios que justifican que la actividad desempeñada por los miembros de la Policía Municipal de Madrid reúne las notas exigidas por la normativa estatal para tener esta consideración.

Por todo ello, teniendo en cuenta todo lo anterior, y para, asimismo, evitar la discriminación existente entre los derechos reconocidos en esta materia a los miembros de las Fuerzas y Cuerpos de Seguridad del Estado, por un lado, y a los miembros de las Policías Locales, por otros, el Pleno del Ayuntamiento acuerda trasladar al Gobierno de la Nación:

1- Que, dada la problemática planteada, sean analizados los datos

relacionados con la edad de jubilación de los policías locales y su posible anticipación, conforme a lo contemplado en el R.D. 1698/2011, de 18 de noviembre.

2- Que contemple los efectos que pudieran derivarse para las Entidades Locales y sus Haciendas.

3- Que cuente con la participación de las Entidades Locales en el proceso de tramitación, teniendo presente la obligada estabilidad presupuestaria y el objetivo de no incremento de gasto, así como el mantenimiento del necesario número de efectivos policiales”.

- Punto 34. Rechazar la proposición n.º 2014/8000636, presentada por la concejala doña Patricia García López, del Grupo Municipal de Unión Progreso y Democracia, interesando que se inste al Área Delegada de Deportes a la adopción del conjunto de medidas que se contemplan en la iniciativa para reimpulsar, extender y consolidar los Juegos Deportivos Municipales de Madrid, interesando su aplicación a partir de la próxima edición de esta competición deportiva.
- Punto 35. Rechazar la proposición n.º 2014/8000637, presentada por la concejala doña M<sup>a</sup> Cristina Chamorro Muñoz, del Grupo Municipal de Unión Progreso y Democracia, interesando la adopción del conjunto de medidas que se contemplan en la iniciativa, en relación con la utilización, fines y destinatarios de la vivienda pública de titularidad municipal, incluido el estudio de la posibilidad de ofrecer a los actuales inquilinos la modalidad de acceso diferido a la propiedad de la vivienda.
- Punto 36. Rechazar la proposición n.º 2014/8000639, presentada por la concejala doña María del Prado de la Mata Riesco, del Grupo Municipal de Izquierda Unida-Los Verdes, interesando que el Pleno del Ayuntamiento inste a la Comunidad de Madrid a un cambio en sus políticas educativas, a que no se supriman los cursos de secundaria y bachillerato de los Institutos de Educación Secundaria Rosa Chacel en Hortaleza, Barrio de Bilbao en Ciudad Lineal, Carlos María de Valcárcel en Moratalaz y el de Barajas, así como la apertura, durante los meses de julio y agosto, de al menos un colegio con comedor escolar en los distritos.
- Punto 37. Aprobar la proposición n.º 2014/8000644, presentada conjuntamente por los concejales don José Enrique Núñez Guijarro, don Jaime José Lissavetzky Díez, don Ángel Pérez Martínez y don David Ortega Gutiérrez, de los Grupos Municipales del Partido Popular, Socialista de Madrid, de Izquierda Unida-Los Verdes y de Unión Progreso y Democracia, respectivamente, interesando que en la ciudad de Madrid se coloquen placas conmemorativas en todos aquellos lugares donde fueron asesinadas todas y cada una de las víctimas del terrorismo, garantizando el máximo respeto y dignificación de las mismas y de sus familias.

Siendo el acuerdo adoptado del siguiente tenor literal:

“Que en la ciudad de Madrid se coloquen placas conmemorativas en todos aquellos lugares donde fueron asesinadas todas y cada una de las víctimas del terrorismo, garantizando el máximo respeto y dignificación de las mismas y de sus familias”.

- Punto 38. Rechazar la proposición n.º 2014/8000647, presentada por el concejal don Pedro Javier González Zerolo, del Grupo Municipal Socialista de Madrid, interesando la puesta en marcha de un Plan de medidas urgentes contra la pobreza infantil y por el bienestar social de la infancia de la ciudad de Madrid con la correspondiente dotación presupuestaria para su ejecución.

#### **§ 4. INFORMACIÓN DEL EQUIPO DE GOBIERNO**

- Punto 39. Se da cuenta del Acuerdo adoptado por la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid en sesión de 29 de abril de 2014, por el que se modifica el Acuerdo de 17 de enero de 2013, por el que se establece la organización y estructura del Área de Gobierno de Urbanismo y Vivienda y se delegan competencias en su titular y en los titulares de los órganos directivos.
- Punto 40. Se da cuenta del Acuerdo adoptado por la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid en sesión de 29 de abril de 2014, por el que se deniega la aprobación inicial del Plan Especial de Control Urbanístico Ambiental de Usos para la implantación de la actividad de oficinas en edificio exclusivo sito en el Paseo de la Habana número 172, promovido por Inversiones Las Parras de Castellote, S.L. Distrito de Chamartín.
- Punto 41. Se da cuenta del informe emitido por la Intervención General, de seguimiento del Plan de Ajuste 2012-2022 del Ayuntamiento de Madrid, correspondiente al primer trimestre del ejercicio 2014, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 10 del Real Decreto-ley 7/2012, de 9 de marzo, por el que se crea el fondo para la financiación de los pagos a proveedores, y remitido por Decreto de 6 de mayo de 2014, de la Delegada del Área de Gobierno de Economía, Hacienda y Administración Pública.
- Punto 42. Se da cuenta del informe emitido por la Tesorería sobre el cumplimiento de los plazos de pago de las obligaciones del Ayuntamiento de Madrid y sus Organismos autónomos, correspondiente al primer trimestre de 2014, y remitido por Decreto de la Delegada del Área de Gobierno de Economía, Hacienda y Administración Pública, de 21 de mayo de 2014.

Se levanta la sesión por el Presidente del Pleno a las quince horas y treinta y ocho minutos.

El acta de la presente sesión ha sido aprobada por el Pleno en su sesión de 25 de junio de 2014.

Madrid, a 25 de junio de 2014.- El Secretario General del Pleno, Federico Andrés López de la Riva Carrasco.

## Apéndice I

(En relación con el punto 14 del orden del día de la sesión ordinaria del Pleno de 28 de mayo de 2014, propuesta de la Junta de Gobierno para aprobar la Ordenanza de Dinamización de Actividades Comerciales en Dominio Público).

## **Ordenanza de dinamización de actividades comerciales en dominio público**

### **TÍTULO PRELIMINAR**

#### **Disposiciones Generales**

Artículo 1. Objeto y finalidad.

### **TÍTULO I**

#### **Impulso de la cooperación público privada para el fomento de la actividad económica**

Artículo 2. Fomento de la cooperación público-privada para la consolidación de la imagen de la ciudad como centro de actividad económica y destino turístico y de compras.

Artículo 3. Zonas de Iniciativa Emprendedora.

Artículo 4. Instrumentos de financiación de las Zonas de Iniciativa Emprendedora.

Artículo 5. Autorizaciones especiales para el desarrollo de la actividad comercial y de determinados servicios en espacios de dominio público.

### **TÍTULO II**

#### **Modificación de ordenanzas municipales**

Artículo 6. Modificación de la Ordenanza General de Protección del Medio Ambiente Urbano de 24 de julio de 1985.

Artículo 7. Modificación de la Ordenanza Municipal Reguladora de la Venta Ambulante de 27 de marzo de 2003.

Artículo 8. Modificación de la Ordenanza del Comercio Minorista de la Alimentación de 27 de marzo de 2003.

Artículo 9. Modificación de la Ordenanza Municipal Reguladora de los Quioscos de Prensa de 27 de febrero de 2009.

Artículo 10. Modificación de la Ordenanza de Mercados Municipales de 22 de diciembre de 2010.

#### **Disposición derogatoria y finales**

Disposición derogatoria única. Derogación normativa.

Disposición final primera. Interpretación de la ordenanza.

Disposición final segunda. Publicación y entrada en vigor.

I.

La Ordenanza de Dinamización de actividades comerciales en dominio público representa un paso más en las actuaciones del gobierno municipal para impulsar determinadas actividades que se desarrollan o tienen impacto en espacios de dominio público y asegurar su competitividad, posibilitando una mayor capacidad de adaptación a los cada vez más rápidos cambios de la demanda de los consumidores y de los factores económicos y sociales del entorno.

El impulso de esta ordenanza surge como respuesta a las demandas de distintos sectores y se fundamenta en el análisis de los factores políticos-legales (normativa de liberalización de servicios de ámbito comunitario, estatal y autonómico), económicos, sociales y tecnológicos (análisis PEST) que configuran el escenario en que se desenvuelven las distintas actividades económicas en la ciudad de Madrid.

Facilitar la implantación de nuevas actividades y reducir las cargas administrativas forman parte de la acción pública en los últimos años, sobre todo a partir de la Directiva 2006/123/CE, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de diciembre de 2006, relativa a los servicios en el mercado interior, transpuesta a nuestro ordenamiento jurídico por la Ley 17/2009, de 23 de noviembre, sobre el Libre Acceso a las Actividades de Servicios y su Ejercicio. En el ámbito del comercio, la Ley 7/1996, de 15 de enero, de Ordenación del Comercio Minorista establece la necesaria protección de los poderes públicos a la libre iniciativa empresarial para la instalación y acondicionamiento de los establecimientos comerciales en el marco de lo dispuesto en la legislación vigente.

A su vez la Ley 12/2012, de 26 de diciembre, de Medidas Urgentes de Liberalización del Comercio y de determinados Servicios, la Ley 2/2012, de 12 de junio, de Dinamización de la Actividad Comercial en la Comunidad de Madrid, la Ley 14/2013, de 27 de septiembre, de Apoyo a los Emprendedores y su Internacionalización, o la Ley 20/2013, de 9 de diciembre, de Garantía de la Unidad de Mercado inciden en el objetivo de crear un entorno normativo que facilite la implantación de actividades incentivando la productividad, la competitividad y las inversiones para promover la demanda interna y la creación de empleo en beneficio último de los consumidores y usuarios que tendrán un mayor acceso a productos y servicios de calidad.

La administración local no puede permanecer ajena a este esfuerzo de mejora del marco normativo, máxime cuando las disposiciones aprobadas en ejercicio de sus competencias tienen una repercusión significativa en las condiciones en que se desarrolla la actividad empresarial. El Ayuntamiento de Madrid ya se sumó a esta línea de actuación con la aprobación de la Ordenanza de 30 de marzo de 2011 por la que se adaptan al ámbito de la ciudad de Madrid las previsiones contenidas en la normativa estatal y autonómica de transposición de la Directiva 2006/123/CE, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de diciembre de 2006, relativa a los servicios en el mercado interior, incorporando los principios básicos que inspiran las normas señaladas, como el de simplificación administrativa y la necesidad de modular el grado de intervención administrativa deseable, sustituyendo en muchos ámbitos y actividades las licencias urbanísticas por declaraciones responsables y comunicaciones previas.

## II

Con esta Ordenanza se da respuesta a dos necesidades fundamentales; por una parte se busca hacer de Madrid una ciudad atractiva para el emprendimiento y la actividad económica en general. En segundo lugar, facilitar e impulsar la actividad comercial. El comercio es un sector extraordinariamente dinámico que necesita evolucionar al mismo ritmo que los cambios en los hábitos de consumo y las tendencias de la sociedad, lo que exige un entorno normativo suficientemente flexible que no encorsete esa indispensable evolución, como así refleja el Plan integral de Apoyo a la Competitividad del Comercio Minorista de España 2013, una de cuyas líneas estratégicas es la adopción de medidas legislativas de impulso de la actividad comercial y de eliminación de barreras.

Para hacer realidad los objetivos mencionados, la norma deroga y modifica ordenanzas municipales que representan trabas al desarrollo e innovación en los distintos sectores de actividad y facilita la colaboración público privada en el fomento de la actividad económica y la identificación de la ciudad de Madrid como destino de inversión, emprendimiento, compras, ocio y turismo.

## III

De cara a la consecución de un marco jurídico más ágil y flexible para determinadas actividades comerciales en dominio público, la Ordenanza opera en tres niveles: 1) deroga normas obsoletas; 2) adecua el contenido de disposiciones vigentes a la coyuntura comercial; 3) innova en el ordenamiento municipal introduciendo figuras jurídicas inspiradas en buenas prácticas internacionales.

La Ordenanza consta de diez artículos agrupados en tres Títulos, una Disposición Derogatoria y dos Disposiciones Finales.

El Título Preliminar, "Disposiciones Generales", incluye las disposiciones que regulan el objeto y finalidad. Se establece un objeto amplio como es el de facilitar el desarrollo de las pymes, autónomos y emprendedores que utilizan determinados bienes o espacios de dominio público.

El Título I, "Impulso de la cooperación público privada para el fomento de la actividad económica", incluye medidas concretas destinadas a mejorar la competitividad de determinadas actividades.

Prevé la adopción de medidas fiscales y administrativas dirigidas a facilitar e incentivar la cooperación público-privada para la consolidación de la ciudad como centro de actividad económica y destino turístico y de compras. Crea las Zonas de Iniciativa Emprendedora, en las que los titulares de locales o actividades económicas de zonas o ejes comerciales de la ciudad de Madrid podrán constituirse en Asociaciones Administrativas de Contribuyentes, en los términos establecidos en la normativa vigente, con el objeto de que sean ellos mismos los que gestionen su zona comercial a través de nuevos servicios o actuaciones.

Asimismo establece autorizaciones especiales para el desarrollo de la actividad comercial y de determinados servicios en la vía pública asociadas a la gestión de las zonas de iniciativa emprendedora y de los mercados municipales.

El Título II “Modificación de ordenanzas municipales”, incluye la modificación de determinadas ordenanzas que regulan actividades desarrolladas en dominio público, o de otras, como la Ordenanza General de Protección del Medio Ambiente Urbano de 24 de julio de 1985, o la Ordenanza del Comercio Minorista de la Alimentación de 27 de marzo de 2003, cuya modificación coadyuva a los objetivos perseguidos por la norma que se aprueba. Entre las primeras se encuentra la Ordenanza Reguladora de la Venta Ambulante de 27 de marzo de 2003, la Ordenanza Municipal Reguladora de los Quioscos de Prensa de 27 de febrero de 2009 y la Ordenanza de Mercados Municipales de 22 de diciembre de 2010.

La modificación de la Ordenanza General de Protección del Medio Ambiente Urbano de 24 de julio de 1985 está ligada a la ampliación de la actividad de degustación en comercios minoristas de la alimentación en mercados municipales, ya que prevé la posibilidad de incorporar a estas actividades equipos de calentamiento o cocinado dotados de recogida de vapores por condensación.

La modificación de la Ordenanza Reguladora de la Venta Ambulante de 27 de marzo de 2003 prevé nuevas modalidades de venta ambulante en la vía pública más acordes a la evolución del sector comercial y a los hábitos de los consumidores. También mejora y clarifica la regulación de este sector cuya actividad está sometida a necesaria autorización administrativa para la ocupación del dominio público.

La modificación de la Ordenanza del Comercio Minorista de la Alimentación de 27 de marzo de 2003, adapta el único artículo que permanece vigente a la normativa municipal de salubridad, tras la derogación del resto de la norma.

El nuevo artículo único de la Ordenanza del Comercio Minorista de la Alimentación continúa regulando la barra de degustación en pastelerías, reposterías y confiterías, churrerías y heladerías, y adapta su contenido a la normativa de salubridad.

Si bien no se trata de una actividad ejercida sobre el dominio público, ésta se viene realizando desde el año 1991, por lo que se ha considerado conveniente mantener su contenido en el ordenamiento jurídico municipal ya que, para los establecimientos mencionados, la actividad de degustación representa una parte esencial de su negocio.

La modificación de la Ordenanza Municipal Reguladora de los Quioscos de Prensa de 27 de febrero de 2009 lleva a cabo la adaptación de la regulación de los quioscos de prensa a las necesidades reales derivadas del sector.

La modificación de la Ordenanza de Mercados Municipales de 22 de diciembre de 2010 está dirigida a impulsar la competitividad de los mercados municipales eliminando trabas a la implantación y diversificación de las actividades, con objeto de mejorar su posicionamiento como formatos comerciales cotidianos y su atractivo como centros de destino turístico gastronómico y de compras. Se posibilita el desarrollo de actividades de degustación en locales o zonas comunes del mercado, se agiliza el procedimiento de apertura de actividades en los mercados y se introducen espacios compartidos de trabajo

("coworking") de tal forma que el titular de un sólo local pueda ceder su uso a varios operadores de forma simultánea.

En la modificación se prevé la posibilidad de habilitar, en los establecimientos del comercio minorista de alimentación de mercados municipales, zonas de degustación en el propio local o en zonas comunes. La condición de que la degustación sea de productos no envasados mejora la oferta y posibilita la modernización del comercio tradicional que se ejerce en establecimientos como pescaderías, carnicerías, charcuterías o fruterías. Se establecen una serie de limitaciones respecto a superficies máximas y forma en que se puede realizar esta actividad de degustación así como bebidas que pueden acompañarla.

La disposición derogatoria deroga dos ordenanzas municipales. En primer lugar, la Ordenanza del Comercio Minorista de la Alimentación, de 27 de marzo de 2003, a excepción del artículo 40, que pasa a denominarse artículo único. Esta ordenanza regula, entre otros, aspectos de carácter higiénico sanitario que ya se encuentran regulados en normativa comunitaria y estatal de rango superior. La derogación de esta norma busca promover la unidad del mercado en el ámbito del sector comercial y resolver problemas de competencia y competitividad derivados de la dispersión normativa. Por otra parte deroga la Ordenanza para el Desarrollo de la Sociedad de la Información y de las Tecnologías relacionadas en la Ciudad de Madrid de 29 de junio de 2010, ya que gran parte de sus disposiciones tienen un carácter dogmático, genérico o constituye una mera remisión o reproducción de otra normativa mientras que otra parte, de contenido urbanístico, debe encuadrarse en los correspondientes instrumentos de planificación o en ordenanzas urbanísticas.

La Ordenanza se dicta al amparo del artículo 31 de la Ley 22/2006, de 4 de julio, habilita al Ayuntamiento para promover toda clase de actividades y prestar todos los servicios públicos que afecten al interés general de los ciudadanos y no estén expresamente atribuidos a otras administraciones públicas, pudiendo llevar a cabo actividades complementarias a las realizadas por estas.

A su vez el artículo 33 de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid, establece como competencias propias todas las asignadas en calidad de tales a los municipios en general y a los de gran población, sea directamente por la legislación de régimen local, sea por la legislación estatal o autonómica reguladora de los distintos sectores de la acción administrativa.

La Ley 7/1985, de 2 de abril, reguladora de las Bases de Régimen Local, en la redacción dada por la Ley 27/2013, de 27 de diciembre, de Racionalización y Sostenibilidad de la Administración Local (LRSAL), establece en su artículo 25.2.i) como competencias propias las de ferias, abastos, mercados, lonjas y comercio ambulante.

## TÍTULO PRELIMINAR

### Disposiciones Generales

#### Artículo 1. *Objeto y finalidad.*

1. Esta ordenanza tiene por objeto facilitar el establecimiento, dinamización y desarrollo de las pymes, autónomos y emprendedores, que utilizan determinados bienes de dominio público municipal como soporte para el ejercicio de su actividad económica.
2. Para el cumplimiento de este objetivo el Ayuntamiento evitará la inclusión en su normativa de trabas que impongan a las pymes, autónomos y personas emprendedoras innecesarios costes y barreras burocráticas que desincentiven la actividad económica.
3. En el ámbito de sus competencias, el Ayuntamiento adoptará las medidas necesarias para dar cobertura a nuevas formas de comercialización y facilitar la incorporación de los avances tecnológicos, la innovación y la evolución de los hábitos de los consumidores, a las actividades de comercialización y prestación de servicios.

## TÍTULO I

### **Impulso de la cooperación público privada para el fomento de la actividad económica**

#### Artículo 2. *Fomento de la cooperación público-privada para la consolidación de la ciudad como centro de actividad económica y destino turístico y de compras.*

El Ayuntamiento de Madrid, a través de las áreas u órganos competentes, adoptará medidas fiscales y administrativas dirigidas a facilitar e incentivar la cooperación público-privada para la consolidación de la ciudad como centro de actividad económica y destino turístico y de compras.

#### Artículo 3. *Zonas de Iniciativa Emprendedora.*

Los titulares de locales o actividades económicas de zonas o ejes comerciales de la ciudad de Madrid, con el objeto de promover el establecimiento o ampliación de servicios públicos complementarios que repercutan en la mejora de la actividad económica y comercial de dichas zonas o ejes, podrán constituirse en Asociaciones Administrativas de Contribuyentes en los términos establecidos en la Ordenanza Fiscal Reguladora de las Contribuciones Especiales de 29 de octubre de 2004 para solicitar la ordenación de contribuciones especiales con el objeto de asegurar la financiación de dichos servicios.

#### Artículo 4. *Instrumentos de financiación de las zonas de iniciativa emprendedora.*

Constituidas las Asociaciones Administrativas de Contribuyentes con los fines previstos en el artículo anterior, el Ayuntamiento de Madrid, a través de las áreas u órganos competentes, adoptará medidas fiscales y administrativas dirigidas a asegurar la participación de los propietarios de locales y/o titulares de actividades económicas que resulten obligados a contribuir a la financiación de las zonas de iniciativa emprendedora.

Artículo 5. *Autorizaciones especiales para el desarrollo de la actividad comercial y de determinados servicios en espacios de dominio público.*

1. El órgano competente podrá autorizar, conforme al procedimiento legalmente establecido, el uso de terrenos de dominio público para el ejercicio de actividades comerciales y de servicios de forma asociada a la creación de zonas de iniciativa emprendedora y a la gestión indirecta de mercados municipales y para el desarrollo de las actividades de las asociaciones de comerciantes.
2. Las autorizaciones se concederán a las asociaciones administrativas de contribuyentes constituidas para la gestión de zonas de iniciativa emprendedora, a los titulares de los contratos administrativos para la gestión de los mercados municipales o a las asociaciones de comerciantes.

## TÍTULO II

### **Modificación de Ordenanzas Municipales**

Artículo 6. *Modificación de la Ordenanza General de Protección del Medio Ambiente Urbano de 24 de julio de 1985.*

Uno. El artículo 53 queda redactado del siguiente modo:

“Artículo 53.

Sin perjuicio de cualquier otro condicionamiento que pudiera imponerse en los controles ambientales previos ajustados a la legislación aplicable, en actividades de fabricación o manipulación de alimentos en las que se puedan originar olores como tostaderos de café, churrerías, freidorías, hornos obradores, cocinado industrial, restauración, etc., no se permitirá la apertura de ventanas o cualquier otro hueco que ponga en comunicación el recinto industrial con la atmósfera. La ventilación y extracción del aire deberá hacerse siempre a través de chimenea reglamentaria (artículo 27.1), provista, en su caso, de los dispositivos de filtrado o absorción que pudiesen ser precisos, con las excepciones previstas en el apartado 3 del artículo 54.”

Dos. Se añade un apartado 3 al artículo 54 con la siguiente redacción:

“54.3. Los establecimientos de comercio minorista de la alimentación ubicados en mercados municipales que realicen actividad de degustación podrán instalar, sin necesidad de contar con campana extractora captadora de gases y vapores provista de los correspondientes filtros y sistema de recogida de grasas, conectada a chimenea, equipos eléctricos de tratamiento térmico de alimentos dotados de recogida de vapores por condensación u otros sistemas que aseguren la recogida eficaz de vapores, sin la limitación de potencia establecida en el apartado anterior.”

*Artículo 7. Modificación de la Ordenanza Municipal Reguladora de la Venta Ambulante de 27 de marzo de 2003.*

Uno. El apartado 2 del artículo 3 queda redactado del siguiente modo:

“2. Queda prohibido en el término municipal de Madrid, el ejercicio de la venta ambulante fuera de los lugares y fechas autorizados. La venta en vehículos con carácter itinerante sólo podrá realizarse, cuando así lo prevea el pliego de condiciones, en los supuestos contemplados en el artículo 38.2.”

Dos. El artículo 7 queda redactado del siguiente modo:

*“Artículo 7. Aprobación de los emplazamientos para el ejercicio de la venta ambulante.*

1. El número y ubicación de situados aislados en la vía pública y puestos de mercadillos periódicos y ocasionales, se aprobarán antes de la fecha inicial del periodo de convocatoria de solicitudes para la adjudicación de emplazamientos vacantes. Previamente a dicha aprobación, las relaciones de emplazamientos serán sometidas a trámite de información pública.

2. Las Juntas Municipales de Distrito aprobarán anualmente y dentro de su demarcación, el número y ubicación de situados aislados en la vía pública, y puestos de mercadillos periódicos y ocasionales, con excepción de los situados para las modalidades contempladas en los artículos 34 y 38.2.

3. La aprobación de las relaciones de situados para la modalidad contemplada en el artículo 38.2 corresponderá a la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid a propuesta del órgano competente en materia de economía y comercio, previa consulta a los distritos afectados.

4. La aprobación de las relaciones de situados para la modalidad contemplada en el artículo 34 corresponderá al órgano competente del Distrito.”

Tres. Se suprime el artículo 8.

Cuatro. Se suprime el artículo 9.

Cinco. El artículo 10 queda redactado del siguiente modo:

*“Artículo 10. Plazo de presentación.*

Con carácter general, el plazo de presentación de solicitudes de autorización municipal, será el comprendido entre el 1 de noviembre y el 31 de enero del año siguiente. Para las modalidades reguladas en los artículos 34 y 38.2 y en el caso de supuestos excepcionales, justificados por la modalidad de venta o por la naturaleza del producto objeto de venta, se podrá establecer un plazo distinto, determinado por el órgano competente para aprobar la relación de emplazamientos para el ejercicio de la venta ambulante.”

Seis. La letra a) del apartado 1 del artículo 11 queda redactada del siguiente modo:

“a) Nombre, apellidos del peticionario si es persona física o denominación social si es persona jurídica, indicando el número de NIF, CIF, DNI o pasaporte o tarjeta de

residencia para ciudadanos comunitarios o permiso de residencia y trabajo para los no comunitarios.”

Siete. Se suprime la letra b) del apartado 1 del artículo 11.

Ocho. Se añaden los apartados 2 y 3 al artículo 16 con la siguiente redacción:

“2. El otorgamiento de las autorizaciones contempladas en el artículo 34, se realizará conforme a los criterios objetivos que habrán de especificarse en el pliego de condiciones que en cada caso apruebe el órgano competente del Distrito. Dichos pliegos requerirán, con carácter previo a su aprobación, trámite de información pública e informe del área de gobierno competente en materia de salud en el ámbito de sus competencias.

3. El otorgamiento de las autorizaciones contempladas en el artículo 38.2 se realizará conforme a los criterios objetivos que habrán de especificarse en el pliego de condiciones particulares que en cada caso apruebe el órgano competente en materia de economía y comercio. Dichos pliegos requerirán con carácter previo a su aprobación trámite de información pública e informe del área de gobierno competente en materia de salud en el ámbito de sus competencias.”

Nueve. La letra d) del apartado 1 del artículo 17 queda redactada del siguiente modo:

“d) Productos autorizados para la venta. Las autorizaciones serán de tres tipos:

- Autorizaciones para la venta de alimentos, conforme a la lista recogida en el Anexo II.
- Autorizaciones para la venta de alimentos envasados para animales.
- Autorizaciones para la venta de productos no alimenticios.”

Diez. El artículo 18 queda redactado del siguiente modo:

“Artículo 18. *Comunicaciones.*

1. Los Distritos comunicarán al órgano competente en materia de economía y comercio las autorizaciones concedidas. En la comunicación constará el nombre y apellidos del vendedor autorizado o razón social, domicilio habitual, número del D.N.I., pasaporte o tarjeta de residencia, N.I.F., C.I.F., ubicación del puesto y mercancía a la venta. En el caso de mercadillos sectoriales previstos en el artículo 34, se comunicará al órgano competente en materia de economía y comercio el contrato suscrito con el adjudicatario.

2. El órgano competente en materia de economía y comercio comunicará las autorizaciones concedidas para el ejercicio de la venta ambulante en la modalidad prevista en el artículo 38.2 a los Distritos en los que se ubiquen los puestos autorizados.”

Once. El artículo 19 queda redactado del siguiente modo:

“Artículo 19. *Alimentos.*

Sólo se permitirá la venta de alimentos cuando esta se refiera exclusivamente a los incluidos en el anexo II de esta ordenanza, y siempre que reúnan las condiciones de higiene, sanidad, calidad y seguridad alimentaria estipuladas en las disposiciones vigentes.”

Doce. El artículo 32.4 queda redactado del siguiente modo:

“4. Los puestos tendrán, con carácter general, unas dimensiones mínimas de 5 metros de frente y 2 metros de fondo, separados entre sí por 1 metro lineal. Cuando la naturaleza del producto comercializado así lo aconseje, se podrán autorizar puestos de dimensiones inferiores a las anteriores, pero nunca con menos de 3 metros de frente de mostrador. La anchura mínima del pasillo central será de 5 metros.

En el supuesto de que una misma persona tenga autorizado más de un puesto en un mismo mercadillo podrá solicitar autorización para mantener unidos los puestos de los que sea titular, eliminando la separación entre los mismos prevista en el párrafo anterior.”

Trece. El artículo 34 queda redactado del siguiente modo:

“Artículo 34. *Definición.*

La modalidad de venta en mercadillos sectoriales es aquella que se realiza mediante la agrupación de puestos ubicados en suelo calificado de urbano, en los que se ejerce la venta al por menor de artículos correspondientes a un mismo sector comercial o a sectores complementarios, manteniendo una imagen unitaria. La autorización de estos mercadillos se otorgará mediante adjudicación, conforme a los criterios objetivos que se especifiquen en el correspondiente pliego de condiciones aprobado por el órgano competente.”

Catorce. El artículo 35 queda redactado del siguiente modo:

“Artículo 35. *Adjudicación.*

1. El órgano competente podrá acordar, oídas las Asociaciones Empresariales correspondientes, la instalación de mercadillos sectoriales que tengan un interés justificado para el Distrito.

En dicho acuerdo se determinará:

- a) La justificación del interés para el Distrito.
- b) Las bases para acceder en régimen de concurrencia a la autorización para la gestión integral de los mismos.
- c) Las normas de funcionamiento y condiciones de autorización donde figure la ubicación, las fechas de celebración y el número de puestos autorizados.

2. En los mercadillos sectoriales no se podrán instalar puestos de hostelería ni desarrollar actividades de degustación de productos de alimentación.

3. La comercialización de productos de alimentación se someterá, al menos, a las siguientes condiciones:

- a) Sólo se podrán comercializar productos envasados y producidos en establecimientos autorizados.
- b) Se deberán cumplir los mismos requisitos exigidos para la comercialización de los productos alimenticios que se expenden en establecimientos del comercio

minorista de la alimentación, a excepción de los servicios higiénicos del personal.”

Quince. Se renumera el artículo 38 y se añade un apartado 2, con la siguiente redacción:

“Artículo 38. *Modalidades.*

1. Las Juntas Municipales de Distrito podrán autorizar la venta de productos de temporada que hayan sido sometidos a un proceso de transformación y además, otros que se autoricen con carácter excepcional en puestos aislados en la vía pública de las siguientes características:

1.1. Puestos de enclave fijo y carácter no desmontable, cuando su instalación pueda permanecer fija durante todo el periodo de autorización.

En los puestos de estas características se permiten las siguientes modalidades de venta:

- Puestos de churros y freidurías, sin ningún tipo de relleno.
- Puestos de helados y/o bebidas refrescantes.
- Puestos de melones y sandías
- Puestos de castañas y/o tubérculos asados.
- Puestos de flores y plantas.
- Puestos de artículos navideños no alimenticios.

1.2. Puestos de enclave fijo y de carácter desmontable, cuando deban retirarse a diario.

En los puestos de estas características se permiten las siguientes modalidades de venta:

- Puestos de productos de confitería y frutos secos y patatas fritas envasadas en establecimientos autorizados.
- Puestos de complementos, bisutería y artesanía.
- Puestos destinados a la venta de objetos y publicaciones de carácter político, económico, social o deportivo.
- Puestos de flores y plantas.
- Puestos de artículos navideños no alimenticios.

2. Se podrá autorizar la venta de productos alimenticios envasados sometidos a proceso de transformación por establecimientos autorizados y para los que únicamente se requiera con carácter previo a su venta, las manipulaciones necesarias para expender los mismos al consumidor en situados aislados en la vía pública.”

Dieciséis. Se modifica el artículo 39 y se renumeran sus apartados.

“Las autorizaciones de puestos en enclaves aislados en la vía pública, podrán ser las siguientes:

1. Puestos de helados y de melones y sandías: las autorizaciones podrán ser temporales (del 15 de marzo al 31 de octubre) o anuales.
2. Puestos de castañas y tubérculos asados: las autorizaciones podrán ser temporales (del 1 de noviembre al 1 de mayo) o anuales.
3. Puestos excepcionalmente autorizados.
  - 3.1. Puestos de churros, freidurías y bebidas refrescantes, por el tiempo que determine cada autorización.
  - 3.2. Puestos de artículos navideños, excepto productos alimenticios, del 1 de diciembre al 8 de enero.
  - 3.3. Puestos de flores y plantas, por el tiempo que determine cada autorización.
  - 3.4. Puestos de productos de confitería y frutos secos, por el tiempo que determine cada autorización.
  - 3.5. Puestos de complementos, bisutería y artesanía, por el tiempo que determine cada autorización.
  - 3.6. Puestos de productos alimenticios autorizados en la modalidad prevista en el artículo 38.2, por el tiempo que determine la preceptiva autorización.”

Diecisiete. Se añade un nuevo apartado 4 en el artículo 43, renumerándose el apartado 4, que pasa a ser el 5, con la siguiente redacción:

“4. Si no se produjeran las circunstancias señaladas en el apartado anterior, procederá la devolución de la mercancía decomisada, previa acreditación del pago efectivo de la sanción.

5. Cuando se detecten infracciones en materia de sanidad, cuya competencia sancionadora se atribuya a otro órgano administrativo o a otra Administración, el órgano instructor del expediente que proceda deberá dar cuenta inmediata de las mismas, para su tramitación y sanción, si procediese, a las Autoridades sanitarias que corresponda.”

Dieciocho. Se modifica el párrafo decimoséptimo del Anexo II de artículos autorizados para su venta en la vía pública y en mercadillos y se introduce una nueva categoría de productos:

“ANEXO II

ARTÍCULOS AUTORIZADOS PARA SU VENTA EN LA VÍA PÚBLICA Y EN MERCADILLOS.

ALIMENTOS

- Bollería ordinaria, galletas y barquillos, (envasados por establecimientos autorizados).
- Productos alimenticios autorizados de conformidad con lo dispuesto en el artículo 38.2.”

*Artículo 8. Modificación de la Ordenanza del Comercio Minorista de la Alimentación de 27 de marzo de 2003.*

Uno. El artículo 40 pasa a denominarse "Artículo único" y queda redactado del siguiente modo:

"Artículo único. Barra de degustación.

1. Los establecimientos destinados a las actividades de pastelería, repostería y confitería, churrería y heladería podrán contar en el propio establecimiento con una barra de degustación de sus productos, acompañados de cafés, chocolate, infusiones y bebidas refrescantes para su consumo en el local.
2. Para la instalación de barra de degustación se cumplirán las condiciones exigibles para esta actividad en la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública de la Ciudad de Madrid.
3. En el supuesto de que se incorporen a la actividad productos distintos de los elaborados por las industrias de pastelería, churrería o heladería, o se acompañen de bebidas distintas a las autorizadas, deberán cumplir las condiciones establecidas en la normativa de especial aplicación para bares y cafeterías."

*Artículo 9. Modificación de la Ordenanza Municipal Reguladora de los Quioscos de Prensa, de 27 de febrero de 2009.*

Uno. El artículo 1 queda redactado del siguiente modo:

"Artículo 1. Objeto.

La presente ordenanza tiene por objeto establecer el régimen jurídico aplicable para la instalación y funcionamiento de los quioscos destinados a la venta de periódicos, revistas, publicaciones periódicas y otros productos que de manera complementaria puedan ser susceptibles de comercialización conforme a los criterios establecidos en la misma."

Dos. El apartado 3 del artículo 7 queda redactado del siguiente modo:

"3. Se podrán homologar y autorizar quioscos de hasta 8 metros cuadrados de superficie. Cuando se sitúen en aceras o zonas terrazas anejas cuyas dimensiones lo permitan y no se dificulte el tránsito de los peatones, podrán ser autorizados quioscos de mayor superficie con el límite de 12 metros cuadrados, siempre que se obtenga la correspondiente declaración de singularidad."

Tres. El apartado 1 del artículo 8 queda redactado del siguiente modo:

"1. Durante el ejercicio de la actividad las puertas del quiosco se recogerán sobre sus laterales o extendiéndolas longitudinalmente en paralelo al bordillo de la acera, permitiéndose su colocación en sentido transversal a la dirección del tránsito peatonal, siempre que se mantenga la distancia reglamentaria de 2,50 metros de ancho libre para

facilitar el paso a los transeúntes, sin superar en ningún caso el 50% del espacio en el que se instale.”

Cuatro. El apartado 4 del artículo 9 queda redactado del siguiente modo:

“4. No se podrán instalar quioscos que dificulten o impidan la visibilidad o el correcto uso de los elementos que ya se encuentren instalados en la vía pública y correspondan a servicios o concesiones municipales, tales como señales de circulación, elementos de mobiliario urbano, relojes, aparatos de información callejera, cabinas telefónicas, etc. Recíprocamente, tampoco se podrán instalar ese tipo de elementos cuando estén sometidos a concesión municipal y dificulten o impidan la visibilidad o el correcto acceso a los quioscos de prensa ya instalados.”

Cinco. Los apartados 1 y 2 del artículo 11 quedan redactados del siguiente modo:

“1. Se admite la colocación de visera en forma de marquesina en los laterales y parte frontal del quiosco, con el objetivo de proteger de las inclemencias del tiempo las publicaciones y productos expuestos en los espacios establecidos para ello, así como para la protección de los clientes.

2. La marquesina vendrá definida en el documento de homologación del quiosco. Podrá tener un vuelo máximo por la parte frontal de 1,5 metros y por los laterales deberá proteger los elementos de los quioscos desplegados en su apertura. Su altura desde el suelo será como mínimo de 2,20 metros.”

Seis. El artículo 14 queda redactado del siguiente modo:

“Artículo 14. Publicidad.

Podrá existir publicidad en los quioscos siempre y cuando esté referida a diarios, revistas o publicaciones en ellos expedidas o resulte de interés general por su carácter cultural. El Ayuntamiento podrá establecer un régimen de gestión de la publicidad genérica que se ajustará a la normativa reguladora de la contratación administrativa. Los espacios reservados para la publicidad no podrán exceder de las dimensiones fijadas para la instalación y habrán de atenerse a sus correspondientes documentos de homologación, así como a la restante normativa municipal de aplicación.”

Siete. Los apartados 2 y 3 del artículo 16 quedan redactados del siguiente modo:

“2. Esta concesión tendrá por objeto, de un lado, amparar la instalación del quiosco por lo que, en los espacios de dominio público, llevará implícita la correspondiente licencia urbanística, y, de otro, autorizar el ejercicio en dichas instalaciones de la venta de prensa y otros productos.

3. La concesión tendrá carácter personal, debiendo el titular asumir la obligación de permanecer al frente de la explotación sin perjuicio de poder contar con colaboradores en los términos previstos en la presente ordenanza.

Las concesiones son transmisibles en los términos establecidos en el artículo 27 de la presente ordenanza.”

Ocho. El apartado 2, último párrafo, del artículo 17 queda redactado del siguiente modo:

“- Agua y refrescos embotellados, almacenados en el interior del quiosco y expedidos por el propio titular o sus colaboradores.”

Nueve. Las letras c) y d) del apartado 1 del artículo 23 quedan redactadas del siguiente modo:

“c) Que el solicitante se comprometa a desempeñar la actividad personalmente, sin perjuicio de que pueda contar con la ayuda de colaboradores en los términos señalados en el artículo 36.

d) Que los ingresos de la unidad familiar al tiempo de la solicitud no superen el 200% del salario mínimo interprofesional.”

Diez. Las letras f) y h) del apartado 2 del artículo 24 quedan redactadas del siguiente modo:

“f) Justificación de ingresos de la unidad familiar a que pertenece el solicitante que demuestre que los ingresos de la misma, al tiempo de la solicitud, no superan el 200% del salario mínimo interprofesional en cómputo anual.

En el supuesto de ser pensionista a cargo de la Seguridad Social o de otra Entidad, deberá aportar copia del certificado de pensiones y prestaciones que acrediten la obtención de ingresos expedidos por el organismo oficial correspondiente.

A estos efectos se incluye dentro de la unidad familiar, además del solicitante, al cónyuge o pareja de hecho, a los hijos menores de edad y a los mayores de edad y descendientes que convivan y dependan económicamente del solicitante.

h) Declaración de que, en caso de resultar adjudicatario, desempeñará la actividad personalmente, sin perjuicio de que pueda contar con colaboradores en los términos previstos en esta ordenanza.”

Once. Los apartados 2 y 3 del artículo 27 quedan redactados del siguiente modo:

“2. En el caso de cesión voluntaria del quiosco, se permitirá la transmisión de los derechos y obligaciones del titular, una vez transcurridos cinco años desde que se otorgó la concesión de ese situado, siempre que el cesionario cumpla todos los requisitos del artículo 23 de esta ordenanza.

La solicitud de transmisión deberá presentarse junto con la documentación indicada en el artículo 24, a la que se acompañará un escrito de conformidad firmado por el cedente y el cesionario.

No será necesario acreditar el requisito señalado en los artículos 23.1 d) y 24.2 f) relativo a la justificación de ingresos inferiores al 200% del salario mínimo interprofesional, cuando el cesionario haya sido, hasta el momento de la solicitud de cesión, titular de un quiosco de prensa.

3. En los casos de jubilación, fallecimiento o declaración de incapacidad del titular de la concesión, se permitirá la subrogación en sus derechos y obligaciones a favor del cónyuge o pareja con la que forme unión de hecho y, en caso de no concurrir una persona que reúna esta condición, de los descendientes en primer grado, ascendientes y hermanos.

Dicha solicitud de subrogación deberá presentarse junto con la comunicación del fallecimiento, jubilación o declaración de incapacidad del anterior titular, en el plazo máximo de un mes desde que se produzca la causa de la subrogación.

En todos estos supuestos, se permitirá al cónyuge o pareja de hecho, descendiente en primer grado, ascendiente o hermano, a cuyo favor se ha solicitado la subrogación, mantener el quiosco abierto hasta que se resuelva la solicitud de subrogación.

En caso de concurrencia entre descendientes, ascendientes y hermanos, tendrá preferencia el solicitante que haya ostentado con anterioridad la condición de colaborador durante más tiempo.

Cuando el empate persista, se atenderá al criterio de necesidad económico social valorado por la unidad orgánica del Distrito competente en la materia.

En el supuesto de que no existan familiares con derecho a la subrogación, o que éstos no lo ejerciten, cualquier colaborador de dicho quiosco podrá solicitarla en su favor, siempre que cumpla todos los requisitos del artículo 23 de esta ordenanza y hubiera desempeñado la actividad en el quiosco, al menos, durante los cinco años anteriores al hecho causante. En el caso de concurrencia entre colaboradores tendrá preferencia aquel que designe el titular y en ausencia de esta designación el que haya sido colaborador durante más tiempo. Si persistiera el empate, se atenderá al criterio de necesidad económico social valorado por la unidad orgánica del Distrito competente en la materia.”

Doce. La letra d) del artículo 35 queda redactada del siguiente modo:

“d) A contar con colaboradores, previa comunicación al Distrito correspondiente en los términos fijados en el artículo siguiente.”

Trece. El apartado 1 del artículo 36 queda redactado del siguiente modo:

“1. Sin perjuicio del deber de desempeñar la actividad personalmente, el titular del quiosco podrá contar con uno o varios colaboradores o ayudantes de carácter habitual, debiendo comunicar dicha circunstancia al Distrito, en el plazo de un mes a contar desde el día siguiente a aquel en que se inicia la relación laboral con el titular del quiosco, acreditando debidamente la relación que se haya establecido, de acuerdo con la normativa reguladora de esta materia y de la Seguridad Social.”

Catorce. La letra e) del artículo 37 queda redactada del siguiente modo:

“e) Colocar en lugar visible del quiosco una ficha de identificación, que le será expedida por el Distrito, en la que constarán los siguientes datos: nombre y apellidos del titular del quiosco, nombre y apellidos de los colaboradores, en su caso, fecha de otorgamiento del título habilitante, emplazamiento y características del quiosco. Todo ello con objeto de facilitar la labor de inspección por parte de los Servicios municipales.”

Quince. La disposición transitoria segunda, queda redactada del siguiente modo:

"Mientras las autorizaciones permanezcan vigentes, todas las menciones que se contienen en esta ordenanza relativas a la concesión se entenderán realizadas también a la autorización, siempre que no contradigan la naturaleza de ésta última."

Artículo 10. *Modificación de la Ordenanza de Mercados Municipales de 22 de diciembre de 2010.*

Uno. Se introduce un nuevo apartado 3 en el artículo 5 que queda redactado del siguiente modo:

"3. Igualmente, previa autorización del órgano competente, podrán instalarse en la fachada banderolas, lonas u otros soportes que permitan dar a conocer las actividades y actos de promoción, comunicación y publicidad que los concesionarios realicen dentro del mercado."

Dos. Los apartados 1 y 2 del artículo 6 quedan redactados del siguiente modo:

"Artículo 6. Áreas y actividades del mercado municipal.

1. Los mercados municipales podrán contar, de forma suficientemente diferenciada, con las siguientes áreas:

a) Área de servicio público de mercado, destinada al ejercicio de actividades de comercio minorista de artículos de consumo alimentarios y no alimentarios, para asegurar el abastecimiento de la población.

b) Áreas de servicios e instalaciones comunes, que deberán contar con los elementos constructivos, instalaciones, sistemas y equipos necesarios para garantizar el servicio de mercado conforme a lo dispuesto en la normativa que resulte de aplicación. En estas áreas se integrarán los vestuarios y los servicios de personal de uso compartido por los distintos locales integrados en el mercado y los servicios públicos.

c) Áreas de apoyo al servicio público de mercado destinadas a la prestación de actividades tales como gestión centralizada de envíos a domicilio, consignas, almacenaje y similares.

d) Áreas de apoyo al servicio público de mercado destinadas al desarrollo de actividades de gestión de servicios administrativos, técnicos, financieros, de información o similares, vinculadas a la prestación del mismo.

e) Áreas destinadas a servicios terciarios recreativos correspondientes a la categoría de establecimientos para consumo de bebidas y comidas, como bares, restaurantes, cafeterías y similares.

f) Áreas destinadas a servicios terciarios distintos de los especificados en los apartados a) y e) que contribuyan al desarrollo y correcto funcionamiento de los mercados.

g) Áreas destinadas a actividades culturales, educativas, deportivas, de salud y bienestar social, que contribuyan a la mejora de la oferta de servicios al consumidor.

h) Área de aparcamiento.

2. A los efectos de aplicación del Plan General de Ordenación Urbana de Madrid de 1997, en lo relativo al título 7 de sus Normas Urbanísticas, se tendrá en cuenta lo siguiente:

a) Uso cualificado servicio público de mercado: Comprende todas las actividades que posibilitan la prestación del servicio público de mercado municipal, incluyendo las actividades que se desarrollan en las áreas a que hacen referencia los párrafos a), b), c), y d) del apartado 1.

b) Usos alternativos: Comprende los destinados al uso dotacional de servicios colectivos dentro de su mismo nivel de implantación, incluyéndose las actividades identificadas en el párrafo g) del apartado 1.

c) Usos compatibles asociados: Comprende los susceptibles de implantarse según la definición y porcentajes señalados en el Capítulo 7.2 de las Normas Urbanísticas, incluidos en los párrafos e) y f) del apartado 1.”

Tres. Se introduce un artículo 6 bis con la siguiente redacción:

*“Artículo 6 bis. Actividades de degustación en el comercio minorista de la alimentación ubicado en mercados municipales.*

1. Los establecimientos del comercio minorista de la alimentación que comercialicen alimentos no envasados, tanto frescos como transformados, así como los establecimientos de elaboración y venta de churros y masas fritas, podrán realizar actividades de degustación de dichos productos en los términos y condiciones señalados en los apartados siguientes, requiriéndose autorización del concesionario cuando las zonas destinadas al desarrollo de dichas actividades no se ubiquen exclusivamente en el interior de los locales del mercado.

2. Se entiende por actividad de degustación la comercialización para su consumo en el propio local de los productos definidos en el apartado anterior sin ser sometidos a más manipulaciones que su entrega al consumidor, previo cortado, troceado, fileteado o tratamiento térmico en equipos que no precisen para su instalación y funcionamiento de campana extractora captadora de gases y vapores provista de los correspondientes filtros y sistema de recogida de grasas, conectada a chimenea o, en establecimientos de elaboración y venta de churros y masas, en equipos dotados de campana extractora captadora de gases y vapores específicos para la elaboración de este tipo de productos.

3. La degustación de los productos previstos en los apartados anteriores se podrá acompañar de bebidas refrescantes, vino, cerveza, sidra, cava, champagne, cafés, chocolate o infusiones.

4. El desarrollo de la actividad de degustación no podrá contemplar atención y servicio de mesas por personal del propio establecimiento.

5. La zona de degustación podrá ubicarse dentro del local que la desarrolle o en zonas o espacios comunes del mercado y de forma compartida y conjunta con otros locales. En este segundo supuesto se requerirá que dichas zonas o espacios comunes hubieren computado a efectos de edificabilidad, cumplan las normas de seguridad que les resulten

de aplicación y cuenten con autorización del responsable o titular de la gestión del mercado.

6. En el caso de que la actividad de degustación se realice dentro del local, este deberá contar con una “zona de degustación” cuya superficie máxima, incluidos los elementos de mobiliario destinados a este fin, no podrá ser superior al 25% de la superficie de la sala de ventas, ni superar en ningún caso los 20 m<sup>2</sup>.

7. Cuando la zona de degustación se ubique en zonas comunes de forma compartida por diversos locales, la superficie máxima destinada a este fin no podrá superar el 40% de la superficie total de las zonas comunes, con un máximo de 20 m<sup>2</sup> por cada local.

8. Se entenderá por superficie destinada a la actividad de zona de degustación el área ocupada por la totalidad de elementos de mobiliario que sirvan de apoyo para el desarrollo de la actividad de degustación propiamente dicha. Cuando para el desarrollo de dicha actividad se utilicen diversos elementos independientes se computará la superficie del polígono imaginario que abarque la totalidad de dichos elementos.

9. En el supuesto de que se incorporen a la actividad de degustación bebidas distintas a las recogidas en el apartado 3, o exista servicio de mesas atendido por personal propio del establecimiento, o se destine a la actividad de degustación una superficie superior a los valores máximos señalados en los apartados anteriores, la actividad desarrollada no será considerada de “actividad de degustación” sino actividad de hostelería y restauración, siendo de aplicación a la misma la normativa de especial aplicación para la instalación y ejercicio de estas últimas actividades.”

Cuatro. El artículo 7 queda redactado del siguiente modo:

“Artículo 7. Locales del mercado municipal.

1. Los locales y sus instalaciones y equipos se ajustarán a lo establecido en las disposiciones legales vigentes que, en función de la actividad que en ellos vaya a desarrollarse, les resulte de aplicación.

2. Los almacenes y otras dependencias o instalaciones de los locales necesarias para el ejercicio de la actividad podrán estar ubicados en el área de servicios e instalaciones comunes del mercado o en el propio local.

Los locales que deban contar para el ejercicio de su actividad con servicios higiénicos para el personal o vestuarios podrán ubicarlos en el propio local o en el área de servicios o instalaciones comunes del mercado. En este último supuesto podrán ser de uso compartido con otros locales del mercado.

3. Los rótulos y carteles de los locales se ajustarán en cuanto a contenido, materiales, diseño y demás especificaciones, a lo establecido en el Documento de Condiciones Técnicas.

4. Desde el interior del mercado deberá quedar asegurada la incomunicación con los locales con salida directa al exterior del mercado cuando el resto del mercado permanezca cerrado al público.”

Cinco. El apartado 2 del artículo 10 queda redactado del siguiente modo:

“2. Las autorizaciones administrativas y licencias urbanísticas o declaraciones responsables y comunicaciones previas que sean precisas conforme a la legislación aplicable, para el ejercicio de toda actividad a desarrollar en los locales deberán ser solicitadas o presentadas por los usuarios, bajo su responsabilidad y a su costa.”

Seis. El artículo 13 queda redactado del siguiente modo:

“Artículo 13. Utilización de espacios comunes del mercado municipal.

1. Los espacios comunes, destinados al uso del público en general, podrán utilizarse para el desarrollo de actividades lúdicas, recreativas, de promoción y de degustación de productos o de venta temporal así como para la instalación de máquinas expendedoras de productos a granel o envasados y cajeros automáticos, siempre que no afecten al normal funcionamiento del mercado ni a la seguridad de personas o bienes y sean autorizadas o promovidas por el concesionario. Dichos espacios podrán ser dotados con los elementos decorativos y de mobiliario necesarios para el desarrollo de esta actividad.

2. Sin perjuicio de las autorizaciones y licencias urbanísticas que se precisen, la utilización de los espacios comunes conforme a lo señalado en el apartado anterior deberá ser autorizada por el órgano competente, a solicitud del concesionario.

3. Las condiciones generales de utilización de los espacios comunes figurarán en el Reglamento de Régimen Interior.”

Siete. El apartado 3 del artículo 18 queda redactado del siguiente modo:

“3. La duración del contrato será la libremente pactada entre los concesionarios y los usuarios, no pudiendo exceder ésta, incluidas las prorrogas, del plazo de vigencia del contrato de concesión administrativa celebrado entre el Ayuntamiento y cada uno de los concesionarios. Extinguido el contrato de concesión administrativa, el contrato de cesión del local quedará igualmente extinguido y sin efecto alguno, quedando los usuarios obligados al desalojo y entrega del local, aun cuando no se hubiera practicado ningún tipo de requerimiento. Todo ello sin perjuicio de los efectos que la extinción por causa de resolución produzca entre el concesionario y el usuario.

No obstante lo anterior, al inicio del plazo de vigencia de nuevas concesiones administrativas, el concesionario suscribirá con aquellos usuarios que así lo deseen, un contrato de cesión de uso con una duración mínima del 50 por 100 del plazo del contrato concesional, siempre que acrediten haber estado ejerciendo su actividad hasta la fecha de extinción de la concesión anterior y obtengan una puntuación total igual o superior al 70% de la máxima posible conforme a los criterios establecidos para la primera subasta según lo previsto en el artículo 19.2”.

Ocho. El apartado 6 del artículo 18 queda redactado del siguiente modo:

“6. No obstante lo establecido en el apartado anterior, el concesionario podrá autorizar al usuario, con quien tenga suscrito el contrato de cesión de uso, la cesión total o parcial del ejercicio de la actividad comercial, manteniendo el usuario la titularidad del derecho de uso y las obligaciones inherentes a la misma.”

Nueve. Los apartados 2 y 3 del artículo 25 quedan redactados del siguiente modo:

“2. Las obras que requieran la modificación de la estructura física del mercado, o de los locales, deberán ser aprobadas por el órgano competente.

3. Las autorizaciones administrativas y licencias urbanísticas o declaraciones responsables y comunicaciones previas que sean precisas conforme a la legislación aplicable, para la ejecución de las obras indicadas anteriormente, se solicitarán o presentarán por los concesionarios bajo su responsabilidad.”

Diez. El apartado 4 del artículo 26 queda redactado del siguiente modo:

“4. Las autorizaciones administrativas y licencias urbanísticas o declaraciones responsables y comunicaciones previas que sean precisas conforme a la legislación aplicable, para la ejecución de las obras indicadas anteriormente, se solicitarán o presentarán por los usuarios, bajo su responsabilidad y a su exclusivo cargo.”

Once. Los apartados 1 y 5 del artículo 27 quedan redactados del siguiente modo:

1. Las campañas de patrocinio, promoción y publicidad promovidas por los concesionarios en relación con el mercado no podrán incluir contenidos, mensajes o símbolos que puedan ser considerados denigrantes de la persona, que puedan incitar a la violencia, racismo, xenofobia o discriminación de cualquier género o que vulneren los derechos de protección de los menores o cualquier disposición vigente.

5. Sin perjuicio de las autorizaciones administrativas y licencias urbanísticas precisas, la colocación de rótulos de identificación de locales, banderolas, lonas u otros soportes en las fachadas del mercado, deberá ser autorizada por el órgano competente, a solicitud del concesionario.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

Quedan derogadas la Ordenanza del Comercio Minorista de la Alimentación, de 27 de marzo de 2003, a excepción del artículo 40, que permanece como “artículo único” y la Ordenanza para el Desarrollo de la Sociedad de la Información y de las Tecnologías relacionadas en la Ciudad de Madrid de 29 de junio de 2010.

Disposición final primera. *Interpretación de la ordenanza.*

Se faculta al titular del Área de Gobierno competente en materia de economía y comercio para interpretar y resolver cuantas cuestiones surjan de la aplicación de esta ordenanza.

Disposición final segunda. *Publicación y entrada en vigor.*

De conformidad con lo dispuesto en los artículos 48.3 e) y f) y 54 de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid, la publicación, entrada en vigor y comunicación de la ordenanza, se producirá de la siguiente forma:

- a) El acuerdo de aprobación y la ordenanza se publicarán íntegramente en el Boletín Oficial de la Comunidad de Madrid y en el Boletín Oficial del Ayuntamiento de Madrid.
- b) La ordenanza entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de la Comunidad de Madrid.
- c) Sin perjuicio de lo anterior, el acuerdo de aprobación se remitirá a la Administración General del Estado y a la Administración de la Comunidad de Madrid.

## Apéndice II

(En relación con el punto 15 del orden del día de la sesión ordinaria del Pleno de 28 de mayo de 2014, propuesta de la Junta de Gobierno para aprobar la concesión de un suplemento de crédito por importe de 66.997.498,16 euros en el Presupuesto del Ayuntamiento de Madrid).

Aplicaciones presupuestarias	G/I	Capítulo	Importe
001/012/920.00/352.00	G	3	54.141,14
001/015/170.00/352.00	G	3	46.783.562,03
001/025/931.00/352.00	G	3	6.923.229,71
001/032/130.00/352.00	G	3	326.433,14
001/035/150.00/352.00	G	3	4.369.447,64
001/035/151.02/600.00	G	6	2.536.043,37
001/065/330.00/352.00	G	3	809.332,16
001/085/230.00/352.00	G	3	1.506.198,26
001/120/932.01/352.00	G	3	2.276,83
001/201/920.01/352.00	G	3	237.841,17
001/202/920.01/352.00	G	3	653.677,81
001/203/920.01/352.00	G	3	159.058,26
001/204/920.01/352.00	G	3	32.446,03
001/205/920.01/352.00	G	3	13.455,55
001/207/920.01/352.00	G	3	164.185,82
001/208/920.01/352.00	G	3	218.937,41
001/209/920.01/352.00	G	3	533.396,92
001/210/920.01/352.00	G	3	603.401,23
001/211/920.01/352.00	G	3	85.739,39
001/212/920.01/352.00	G	3	28.478,25
001/213/920.01/352.00	G	3	129.120,48
001/214/920.01/352.00	G	3	4.674,14
001/215/920.01/352.00	G	3	279.664,25
001/216/920.01/352.00	G	3	149.894,36
001/217/920.01/352.00	G	3	101.528,43
001/218/920.01/352.00	G	3	157.618,39
001/219/920.01/352.00	G	3	76.446,06
001/220/920.01/352.00	G	3	19.055,68
001/221/920.01/352.00	G	3	38.214,25
001/025/931.01/870.00	I	8	66.997.498,16
<b>TOTAL SUPLEMENTO DE CRÉDITO</b>			<b>66.997.498,16</b>
<b>TOTAL MAYOR INGRESO</b>			<b>66.997.498,16</b>

**RESUMEN POR CAPÍTULOS**

<b>Capítulo</b>	<b>Gastos</b>			<b>Ingresos</b>		
	<b>Altas</b>	<b>Bajas</b>	<b>TOTAL</b>	<b>Mayor</b>	<b>Menor</b>	<b>TOTAL</b>
Capítulo 1						
Capítulo 2						
Capítulo 3	64.461.454,79		64.461.454,79			
Capítulo 4						
Capítulo 6	2.536.043,37		2.536.043,37			
Capítulo 7						
Capítulo 8				66.997.498,16		66.997.498,16
Capítulo 9						
<b>TOTAL</b>	<b>66.997.498,16</b>		<b>66.997.498,16</b>	<b>66.997.498,16</b>		<b>66.997.498,16</b>

## Apéndice III

(En relación con el punto 20 del orden del día de la sesión ordinaria del Pleno de 28 de mayo de 2014, propuesta de la Junta de Gobierno para aprobar la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid).

## Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid

### ÍNDICE

#### LIBRO PRIMERO. Disposiciones generales, inspección y régimen sancionador

##### TÍTULO I. Disposiciones generales

- Artículo 1. *Objeto.*  
Artículo 2. *Régimen jurídico.*

##### TÍTULO II. Inspección

- Artículo 3. *Ejercicio de la función inspectora.*  
Artículo 4. *Medidas cautelares en el ejercicio de la función inspectora.*  
Artículo 5. *Multas coercitivas.*

##### TÍTULO III. Régimen sancionador

###### CAPÍTULO I. Procedimiento sancionador

- Artículo 6. *Marco normativo del procedimiento sancionador.*  
Artículo 7. *Sujetos responsables.*  
Artículo 8. *Medidas provisionales.*  
Artículo 9. *Prescripción y caducidad.*  
Artículo 10. *Reducción de la sanción.*

###### CAPÍTULO II. Régimen de infracciones y sanciones

- Artículo 11. *Infracciones y sanciones en el ejercicio de la actividad de elaboración, venta y servicio de alimentos y/o bebidas.*  
Artículo 12. *Infracciones y sanciones en el ejercicio de actividad de centros infantiles.*  
Artículo 13. *Infracciones y sanciones en el ejercicio de actividad de peluquerías, establecimientos de estética y gimnasios.*  
Artículo 14. *Infracciones y sanciones en el ejercicio de la actividad de piscina.*  
Artículo 15. *Infracciones y sanciones en el ejercicio de servicios funerarios.*  
Artículo 16. *Infracciones y sanciones en situaciones de insalubridad y control de plagas en inmuebles y entorno urbano.*

#### LIBRO SEGUNDO. Establecimientos de elaboración, venta y servicio de alimentos y/o bebidas

##### TÍTULO I. Disposiciones generales

- Artículo 17. *Ámbito de aplicación específico de los establecimientos de elaboración, venta y servicio de alimentos y/o bebidas.*  
Artículo 18. *Definiciones.*

## **TITULO II. Locales**

### **CAPITULO I. Condiciones generales de las dependencias, equipos, diseño y construcción**

- Artículo 19. *Dependencias.*
- Artículo 20. *Diseño higiénico de las dependencias de elaboración, manipulación, almacenamiento y venta de alimentos.*
- Artículo 21. *Materiales, ventilación e iluminación.*
- Artículo 22. *Suministro y evacuación de agua.*
- Artículo 23. *Maquinaria, equipos y utensilios.*
- Artículo 24. *Equipos de conservación de alimentos.*
- Artículo 25. *Servicios higiénicos de personal.*
- Artículo 26. *Servicios higiénicos de uso público.*

### **CAPITULO II. Condiciones específicas de los locales destinados a las actividades de bar, cafetería, restaurantes, comercio minorista de la alimentación y asimilables**

- Artículo 27. *Zona de barra o zona de degustación y sala de ventas.*
- Artículo 28. *Condiciones de la instalación de la cocina y obradores.*
- Artículo 29. *Condiciones de la instalación de almacenes.*
- Artículo 30. *Residuos.*

## **TITULO III. Prácticas correctas de higiene**

### **CAPITULO I. Exposición y venta de alimentos**

- Artículo 31. *Condiciones de la exposición y venta de alimentos.*

### **CAPITULO II. Locales, equipos y útiles de trabajo**

- Artículo 32. *Condiciones higiénicas y de mantenimiento generales.*
- Artículo 33. *Limpieza, desinfección y mantenimiento.*
- Artículo 34. *Prevención y control de plagas.*

### **CAPITULO III. Alimentos, bebidas y comidas preparadas**

- Artículo 35. *Trazabilidad y etiquetado.*
- Artículo 36. *Almacenamiento y conservación.*
- Artículo 37. *Marcado de fechas y utilización.*
- Artículo 38. *Descongelación.*
- Artículo 39. *Verduras y hortalizas.*
- Artículo 40. *Hielo.*
- Artículo 41. *Elementos no comestibles.*
- Artículo 42. *Traslado de comidas preparadas dentro del mismo establecimiento.*

### **CAPITULO IV. Manipuladores de alimentos**

- Artículo 43. *Higiene del personal.*
- Artículo 44. *Formación de manipuladores.*

### **CAPITULO V. Autocontrol**

- Artículo 45. *Sistema de Autocontrol.*
- Artículo 46. *Reserva de comidas testigo.*

## **TITULO IV. Establecimientos provisionales**

Artículo 47. *Condiciones específicas.*

## **LIBRO TERCERO. Centros infantiles**

### **TITULO I. Disposiciones Generales**

Artículo 48. *Ámbito de aplicación específico de los centros infantiles.*

Artículo 49. *Definiciones de términos incluidos en la regulación de los centros infantiles.*

### **TITULO II. Condiciones técnico-sanitarias de los centros infantiles**

#### **CAPITULO I. Locales**

Artículo 50. *Condiciones de seguridad.*

Artículo 51. *Dependencias o zonas comunes para centros de cuidado y de recreo infantil.*

Artículo 52. *Dependencias obligatorias específicas para los centros de cuidado infantil.*

Artículo 53. *Dependencias obligatorias específicas para centros de recreo y esparcimiento infantil.*

Artículo 54. *Dependencias obligatorias específicas para centros donde pernocten niños.*

#### **CAPITULO II. Instalaciones**

Artículo 55. *Condiciones generales.*

Artículo 56. *Materiales.*

Artículo 57. *Puertas.*

Artículo 58. *Ventanas.*

Artículo 59. *Enchufes.*

Artículo 60. *Ventilación.*

Artículo 61. *Iluminación.*

Artículo 62. *Climatización.*

Artículo 63. *Mobiliario.*

Artículo 64. *Patios.*

Artículo 65. *Preparación de biberones.*

Artículo 66. *Depósito de materiales usados.*

Artículo 67. *Juguetes y equipamiento de las zonas de juego.*

Artículo 68. *Condiciones de los útiles.*

### **TITULO III. Personal y organización**

Artículo 69. *Titulación del personal.*

Artículo 70. *Dotación de personal.*

Artículo 71. *Prácticas higiénicas.*

Artículo 72. *Comunicación con el exterior.*

Artículo 73. *Dietas.*

Artículo 74. *Libro de registro de usuarios y ficha individual.*

Artículo 75. *Programa de limpieza, desinfección y control de plagas.*

## **LIBRO CUARTO. Peluquerías, establecimientos de estética y gimnasios**

### **TITULO I. Disposiciones generales**

- Artículo 76. *Ámbito de aplicación específico de las peluquerías, establecimientos de estética y gimnasios.*
- Artículo 77. *Definiciones de términos incluidos en la regulación de peluquerías, establecimientos de estética y gimnasios.*
- Artículo 78. *Exclusiones al ámbito de aplicación.*
- Artículo 79. *Compatibilidades.*

### **TITULO II. Condiciones técnico-sanitarias de los locales, útiles, cosméticos y lencería**

#### **CAPITULO I. Locales e instalaciones**

- Artículo 80. *Dependencias obligatorias.*
- Artículo 81. *Ventilación e iluminación.*
- Artículo 82. *Abastecimiento de agua.*
- Artículo 83. *Condiciones higiénicas.*
- Artículo 84. *Materiales.*
- Artículo 85. *Mobiliario.*
- Artículo 86. *Servicios higiénicos.*
- Artículo 87. *Residuos.*
- Artículo 88. *Programa de limpieza, desinfección y control de plagas.*

#### **CAPITULO II. Productos cosméticos, equipos, utillaje y lencería**

- Artículo 89. *Productos cosméticos.*
- Artículo 90. *Condiciones de equipos y utillaje.*
- Artículo 91. *Lencería.*

### **TITULO III. Condiciones específicas de los establecimientos**

- Artículo 92. *Peluquerías.*
- Artículo 93. *Institutos de belleza y centros de estética.*
- Artículo 94. *Centros de bronceado.*
- Artículo 95. *Centros de tatuaje, micropigmentación y/o perforación cutánea o "piercing".*
- Artículo 96. *Gimnasios.*

### **TITULO IV. Personal y organización**

- Artículo 97. *Condiciones del personal.*
- Artículo 98. *Comunicación con el exterior.*
- Artículo 99. *Códigos de buenas prácticas.*

## **LIBRO QUINTO. Piscinas**

### **TITULO I. Disposiciones generales**

- Artículo 100. *Ámbito de aplicación específico de las piscinas.*

Artículo 101. *Exenciones al ámbito de aplicación.*

Artículo 102. *Definiciones.*

## **TITULO II. Procedimiento de comunicación**

Artículo 103. *Comunicación de piscinas de uso público.*

## **TITULO III. Condiciones técnicas**

### **CAPITULO I. Instalaciones**

Artículo 104. *Características estructurales y condiciones de seguridad.*

Artículo 105. *Protección del vaso.*

### **CAPITULO II. Equipamientos y accesorios**

Artículo 106. *Equipamientos deportivos y recreativos.*

### **CAPITULO III. Almacén de productos químicos**

Artículo 107. *Condiciones del almacén.*

Artículo 108. *Manipulación de productos químicos.*

## **TITULO IV. Calidad del agua y del aire**

Artículo 109. *Calidad y conservación del agua.*

Artículo 110. *Calidad y renovación del aire.*

## **TITULO V. Control y organización**

### **CAPITULO I. Autocontrol**

Artículo 111. *Criterios generales.*

Artículo 112. *Medidas de verificación.*

Artículo 113. *Medidas de autocontrol.*

### **CAPITULO II. Personal y organización**

Artículo 114. *Titulación del personal.*

## **TITULO VI. Establecimientos con vasos de hidromasaje**

Artículo 115. *Condiciones generales.*

Artículo 116. *Vasos con recirculación de agua.*

## **LIBRO SEXTO. Servicios funerarios**

### **TITULO I. Disposiciones generales**

Artículo 117. *Ámbito de aplicación específico.*

Artículo 118. *Definiciones de términos incluidos en la regulación de servicios funerarios.*

## **TITULO II. Condiciones técnico-sanitarias de instalaciones y equipamientos de servicios funerarios**

- Artículo 119. *Dependencias obligatorias.*  
Artículo 120. *Condiciones técnico-sanitarias de los coches fúnebres.*  
Artículo 121. *Condiciones técnico-sanitarias de los tanatorios.*  
Artículo 122. *Condiciones técnico-sanitarias de las salas de acondicionamiento estético y tanatopraxia.*  
Artículo 123. *Personal y equipamiento.*

## **TITULO III. Condiciones de funcionamiento**

- Artículo 124. *Obligaciones de las empresas.*

## **LIBRO SÉPTIMO. Insalubridad y control de plagas en inmuebles y entorno urbano**

### **TITULO I. Disposiciones Generales**

- Artículo 125. *Ámbito de aplicación específico para situaciones de insalubridad y control de plagas.*  
Artículo 126. *Definiciones.*

### **TITULO II. La insalubridad**

- Artículo 127. *Condiciones de higiene en bienes inmuebles y entorno urbano.*

### **TITULO III. Las plagas**

- Artículo 128. *Control de plagas en bienes inmuebles y entorno urbano.*  
Artículo 129. *Aves plaga.*  
Artículo 130. *Obras públicas y servicios subterráneos.*  
Artículo 131. *Entrada de mercancías.*  
Artículo 132. *Depósitos de agua.*

### **TITULO IV. Tratamiento biocida**

- Artículo 133. *Aplicación de productos biocidas.*  
Artículo 134. *Diagnóstico de situación.*

**Disposición transitoria primera.** *Adecuación de los establecimientos en funcionamiento.*

**Disposición transitoria segunda.** *Efectos en establecimientos autorizados.*

**Disposición transitoria tercera.** *Expedientes en tramitación.*

**Disposición derogatoria única.** *Cláusula derogatoria.*

**Disposición final primera.** *Interpretación de la ordenanza.*

**Disposición final segunda.** *Publicación, entrada en vigor y comunicación.*

## EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

La aprobación de esta nueva Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid tiene una doble intención: en primer lugar, la necesidad de actualizar las ordenanzas vigentes y adaptarlas a los cambios legislativos en materia de salubridad pública; y en segundo lugar, desarrollar aspectos concretos no contemplados hasta ahora en la normativa municipal y relacionados con la posibilidad de que los Ayuntamientos, en defecto de normativa sectorial específica, regulen relaciones de convivencia de interés local.

A ello se ha sumado la obligación de avanzar en el proceso de simplificación administrativa, así como la eliminación de requisitos para la instalación de las actividades en nuestra ciudad sin olvidar la obligación de proteger la salud, actuando sobre los potenciales riesgos derivados de las actividades más adelante recogidas.

La liberalización de actividades en nuestra ciudad así como la eliminación de requisitos innecesarios para su ejercicio, ya fueron recogidas en la Ordenanza de 30 de marzo de 2011, por la que se adaptaron las previsiones contenidas en la normativa estatal y autonómica de transposición de la Directiva 2006/123/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 12 de diciembre 2006, relativa a los servicios de mercado interior, y que en su exposición de motivos ya hacía referencia a la ordenanza de salud pública, como uno de los ejemplos de textos en los que se aplicarían los criterios de la citada Directiva.

Por otra parte, la sujeción de algunas de las actividades objeto de esta ordenanza al régimen de declaración responsable o comunicación previa, tal como se establece en la ordenanza de adaptación de la Directiva 2006/123/CE, de 12 de diciembre de 2006, deriva el control sanitario hacia el autocontrol por parte de los interesados a través de la asunción de responsabilidades y a unos procedimientos de inspección más eficaces que permitan comprobar el efectivo cumplimiento de la normativa de aplicación.

La nueva Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid, viene a sustituir en su totalidad a las siguientes seis ordenanzas: la Ordenanza Reguladora de Protección de los Consumidores en Establecimientos donde se consumen Comidas y Bebidas, de 28 de febrero de 1990, la Ordenanza Reguladora de las Condiciones Higiénico Sanitarias y Técnicas de los Centros de Cuidado y Recreo Infantil, de 30 de julio de 1998, la Ordenanza Reguladora de las Condiciones Higiénico-Sanitarias y Técnicas de Peluquerías, Institutos de Belleza y otros Servicios de Estética, de 29 de mayo de 2000, la Ordenanza Reguladora de las Condiciones Higiénico-Sanitarias, Técnicas y de Seguridad de las Piscinas, de 28 de enero de 1999, la Ordenanza Reguladora de los Requisitos para la Prestación de Servicios Públicos Funerarios, de 21 de marzo de 1997 y la Ordenanza Municipal de Protección de los Consumidores, de 27 de marzo de 2003, modificada por la Ordenanza de Consumo de la Ciudad de Madrid, de 30 de marzo de 2011, por la que pasó a denominarse Ordenanza Municipal de la Protección de la Salud de los Consumidores.

El texto consta de siete libros: libro primero *“Disposiciones generales, inspección y régimen sancionador”*; libro segundo *“Establecimientos de elaboración, venta y servicio de alimentos y/o bebidas”*; libro tercero *“Centros infantiles”*; libro cuarto *“Peluquerías, establecimientos de estética y gimnasios”*; libro quinto *“Piscinas”*; libro sexto *“Servicios funerarios”*; y libro séptimo *“Insalubridad y control de plagas en inmuebles y entorno urbano.”*

El fundamento jurídico de la ordenanza, lo encontramos en el principio de autonomía municipal contemplado en nuestra Carta Magna, así como en la Carta Europea de Autonomía Local de 1985. Igualmente, los artículos 139 a 141 de la Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de las Bases del Régimen Local, con las modificaciones introducidas por la Ley 57/2003, de 16 de diciembre, de medidas para la modernización del Gobierno Local, recogen la posibilidad de que los Ayuntamientos, para la adecuada ordenación de las relaciones de convivencia de interés local y del uso de sus servicios, equipamientos, infraestructuras, instalaciones y espacios públicos, podrán en defecto de normativa sectorial específica, establecer los tipos de las infracciones e imponer sanciones por el incumplimiento de deberes, prohibiciones o limitaciones contenidos en sus correspondientes ordenanzas.

El libro primero *“Disposiciones generales, inspección y régimen sancionador”*, incluye en su título primero, el objeto de la ordenanza, régimen jurídico y ámbito de aplicación. Su título segundo regula aspectos relacionados con la función inspectora y por último el título tercero, incorpora el régimen sancionador.

El marco normativo común en el que se encuadra la ordenanza, y por lo que se refiere tanto a las actividades y conductas que regula como a la función inspectora del control sanitario encomendado a las corporaciones locales, está constituido por las siguientes leyes estatales y autonómicas en materias de sanidad y protección de los consumidores, en aquellos aspectos que afectan a la salubridad pública: Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, Ley 33/2011, de 4 de octubre, General de Salud Pública, Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, que aprueba el Texto Refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias, Ley 12/2001, de 21 de diciembre, de Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid, y Ley 11/1998, de 9 de julio, de Protección de los Consumidores de la Comunidad de Madrid.

El libro segundo *“Establecimientos de elaboración, venta y servicio de alimentos y/o bebidas”* se sitúa en el nuevo marco jurídico establecido en la legislación comunitaria, en particular el Reglamento (CE) 178/2002, del Parlamento Europeo y Consejo, de 28 de enero, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria y el Reglamento (CE) 852/2004, del Parlamento Europeo y Consejo, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios. A nivel estatal referiremos la Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición, el 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 y lo establecido en el resto de disposiciones aplicables en la materia y sus respectivas normas de desarrollo.

En este libro se unen las condiciones previamente establecidas en la Ordenanza Reguladora de Protección de los Consumidores en Establecimientos donde se consumen Comidas y Bebidas, de 28 de febrero de 1990 y las correspondientes a materia de seguridad alimentaria de las actividades de comercio minorista de la alimentación. Es relevante destacar que únicamente se disciplinan en este libro las condiciones técnico-sanitarias de los establecimientos de elaboración, venta y servicio de alimentos y/o bebidas, de conformidad con el objeto de la Ordenanza que como se indica en el artículo 1 es “el establecimiento de las condiciones técnico-sanitarias y de salubridad que deben reunir (...)” . El resto de requisitos de estos establecimientos cuya naturaleza no afecta a la seguridad alimentaria, no se incluyen en esta ordenanza toda vez que se contemplan en la normativa específica que regula los aspectos comerciales, tales como lo serían los tipos de establecimientos que pueden

disponer de barra de degustación; así la ordenanza de salubridad concreta su regulación a la seguridad de los alimentos con independencia de las actividades.

Lo novedoso de este texto, y que impulsará la actividad comercial de nuestra ciudad, es el no establecer superficies mínimas tanto de locales como en dependencias dentro de los mismos, para poder ejercer actividades de comercio minorista de la alimentación, sin olvidar el cumplimiento de las condiciones que aseguren la protección de la salud de los consumidores. Igualmente se prescinde de toda referencia a restricciones en cuanto al ejercicio de las actividades en función de los productos o servicios que se ofertan, quedando supeditada el ejercicio de las mismas exclusivamente al cumplimiento de la normativa que garantice la salud de los consumidores o usuarios de los servicios.

Se adaptan las denominaciones de esta ordenanza a las del Decreto 184/1998, de 22 de octubre, por el que se aprueba el Catálogo de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas, Establecimientos, Locales e Instalaciones, con la intención de coordinar todos los aspectos que en distintas materias les son de aplicación a dichas actividades. Además, se referencian principios básicos de la legislación alimentaria como la trazabilidad o autocontrol.

Se incorporan las directrices aplicables para la exigencia de servicios higiénicos de uso público contenidos en la actualidad en la Resolución de 12 de mayo de 2011, de la Coordinadora General de Urbanismo, por la que se hace pública la Instrucción 3/2011 relativa a los criterios aplicables para la exigencia de servicios higiénicos en locales, estableciendo aspectos coordinados y homogéneos atendiendo tanto a la clasificación de los usos como a la normativa sectorial de aplicación.

Además, se aplica la Instrucción 4/2011, de la Coordinadora General de Urbanismo, relativa a los criterios a adoptar en relación con la aplicación del Documento Básico DB-SUA "Seguridad de utilización y accesibilidad" del Código Técnico de la Edificación, al incorporar la exigencia de dotar de servicios higiénicos accesibles que faciliten la entrada y utilización no discriminatoria, independiente y segura por las personas con discapacidad.

Este libro intenta dar una respuesta equilibrada de manera que se facilite la implantación de actividades y, a la vez, se mejoren las condiciones técnico-sanitarias de los establecimientos de nuestra ciudad. Consta de cuatro títulos en los que se incluyen las condiciones generales de dependencias, equipos y construcción, condiciones específicas en función de la actividad, prácticas correctas de higiene y establecimientos provisionales.

En cuanto al libro tercero "*Centros infantiles*", se han regulado las actividades y condiciones que deben reunir tanto los centros de recreo y esparcimiento infantil como los centros de cuidado infantil, especificando además, por razones de protección a la infancia, las condiciones higiénico-sanitarias que deben cumplir las escuelas infantiles de primer ciclo.

Esta nueva regulación ha tenido en cuenta los centros de cuidado infantil que acogen niños de forma regular, que quedaban excluidos del ámbito de aplicación de la ordenanza hoy vigente, tras la publicación del Decreto del Consejo de Gobierno de la Comunidad de Madrid, 18/2008, de 6 de marzo, por el que se establecen los requisitos mínimos de los centros que imparten primer ciclo de Educación Infantil en el ámbito de la Comunidad de Madrid, y en el que se indica para este tipo de centros la obligación

de cumplir la normativa municipal correspondiente o cualquier otra normativa que sea de aplicación.

En el texto de este libro, se subraya la relación de espacios obligatorios que deben tener los centros infantiles, las características técnico-sanitarias de sus equipamientos e instalaciones y las condiciones de seguridad, recogiendo también aspectos de organización de los niños y del personal que los atienden para garantizar la atención a los mismos. Aspecto novedoso a destacar es la regulación de las condiciones para la pernocta de niños en centros infantiles.

El libro cuarto "*Peluquerías, establecimientos de estética y gimnasios*" incluye una actualización en lo que se refiere a las condiciones de salubridad de peluquerías y centros de estética, no regulados a nivel estatal o autonómico.

Se hace referencia a la normativa de centros de tatuaje, micropigmentación, perforación cutánea o "piercing" y centros de bronceado, por considerarlo imprescindible para la mejor comprensión del libro. En el ámbito estatal y de la Comunidad de Madrid, las disposiciones de aplicación son en el caso de establecimientos de "piercing", tatuaje y micropigmentación, el Decreto del Consejo de Gobierno de la Comunidad de Madrid, 35/2005, de 10 de marzo, por el que se regulan las prácticas de tatuaje, micropigmentación, perforación cutánea ("piercing") u otras similares de adorno corporal y para los centros de bronceado, el Real Decreto 1002/2002, de 27 de septiembre, por el que se regula la venta y utilización de aparatos de bronceado mediante radiaciones ultravioletas y el Decreto del Consejo de Gobierno de la Comunidad de Madrid, 10/2007, de 22 de febrero, por el que se regulan los centros que utilizan aparatos de bronceado mediante radiaciones ultravioletas en la Comunidad de Madrid.

Se regulan por primera vez condiciones específicas para los gimnasios, todo ello en el ámbito propio de las ordenanzas municipales, y exclusivamente, desde el punto de vista de protección de la salud de los usuarios.

En el libro quinto "*Piscinas*", dentro del ámbito normativo del Decreto del Consejo de Gobierno de la Comunidad de Madrid, 80/1998, de 14 de mayo, por el que se regulan las condiciones higiénico-sanitarias de piscinas de uso colectivo en la Comunidad de Madrid y del recientemente publicado Real Decreto 724/2013, de 27 de septiembre, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de las piscinas, se ha eliminado, respecto a la ordenanza hoy vigente, todo el articulado que reproducía la referida norma autonómica, incluyendo únicamente aquéllas necesarias para la aplicación de la normativa en el ámbito municipal. Se regulan aspectos específicos de comunicación de apertura, exclusivamente para piscinas de uso público, eliminado tal requisito a los vasos de comunidades de propietarios; igualmente se establecen las condiciones de instalaciones, equipamientos y almacén de productos químicos.

Respecto a las condiciones de calidad del agua y del aire, se apuesta por la verificación y el autocontrol, por ser los titulares de las piscinas los responsables de comprobar la óptima calidad del agua y del aire.

En último lugar, se regulan las condiciones específicas para los balnearios y spas urbanos, con especial referencia a la calidad del agua y a las condiciones generales de funcionamiento; todo ello en el ámbito de la salubridad de estas actividades.

El libro sexto "*Servicios funerarios*" se adecúa a la actual liberalización de los mismos y se regula la competencia que encomienda a los Ayuntamientos el artículo 42.2 del Decreto del Consejo de Gobierno de la Comunidad de Madrid, 124/1997, de 9 de

octubre, por el que se aprueba el Reglamento de Sanidad Mortuoria, respecto al control sanitario de empresas, instalaciones y servicios funerarios y en especial, a la obligatoriedad de que dicha competencia se ejerza a través de la correspondiente ordenanza municipal, en todo caso adaptada a lo establecido en el citado Reglamento.

Finalmente, el libro séptimo *“Insalubridad y control de plagas en inmuebles y entorno urbano”* incorpora una novedosa regulación referida tanto a las condiciones de salubridad de bienes inmuebles y entorno urbano como al control de plagas. Destaca la priorización de aspectos preventivos frente a la aplicación de productos químicos o productos biocidas.

Este libro recoge las cuestiones que tienen mayor relevancia en la salubridad de nuestra ciudad, partiendo de las realidades vinculadas a problemas en viviendas, inmuebles, parcelas y solares que, como no puede ser de otra manera, deben mantenerse en adecuadas condiciones de limpieza y de prevención de entrada, atracción o proliferación de plagas. Asimismo, cabe significar que se ordenan ciertas relaciones de convivencia en aspectos directamente vinculados a la salubridad.

En definitiva, la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid, engloba materias en los ámbitos de la seguridad alimentaria y la salud ambiental y además se refiere a todo el conjunto de condiciones sanitarias dirigidas a proteger, fomentar y proporcionar salud. Por ello, no sólo se incluye la salubridad de los alimentos o de los lugares de vivienda y convivencia humana, sino todos aquellos aspectos en los que las normas autonómicas remiten para su regulación a los Ayuntamientos, siendo además la protección de la salubridad pública, una competencia que según la Ley 7/1985, de 2 de abril, debe ser ejercida por los municipios.

Por último, cabe significar que se derogan normas obsoletas, se adecua su contenido a la normativa vigente, se impulsa la actividad económica sin olvidar la protección de la salud y la seguridad de los usuarios de los establecimientos o actividades reguladas y para concluir, se hace frente a situaciones y circunstancias que pueden afectar a la convivencia de los ciudadanos, siempre desde la perspectiva de la salubridad pública y del control de los potenciales riesgos derivados de las actividades y que por consiguiente pueden afectar a la salud de los ciudadanos.

## LIBRO PRIMERO

### **Disposiciones generales, inspección y régimen sancionador**

#### TÍTULO I

### **Disposiciones generales**

Artículo 1. *Objeto.*

Esta ordenanza tiene por objeto establecer las condiciones técnico-sanitarias y de salubridad que deben reunir los establecimientos, instalaciones, actividades, edificios y lugares de vivienda y convivencia humana, que se relacionan a continuación:

- a) Establecimientos de elaboración, venta y servicio de alimentos y/o bebidas.
- b) Centros infantiles.

- c) Peluquerías, establecimientos de estética y gimnasios.
- d) Piscinas.
- e) Servicios funerarios.
- f) Insalubridad y control de plagas en inmuebles y entorno urbano.

#### Artículo 2. *Régimen jurídico.*

Los establecimientos, instalaciones, ejercicios de actividades y edificios y lugares de vivienda y convivencia humana regulados en esta ordenanza están sujetos a la normativa sectorial que le sea de aplicación, así como, a la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, Ley 30/2011, de 4 de octubre, General de Salud Pública, Ley 12/2001, de 21 de diciembre, de Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid, Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias, Ley 11/1998, de 9 de julio, de Protección de los Consumidores de la Comunidad de Madrid y a esta ordenanza, dentro de los límites y atribuciones reglamentarias que le confiere la Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de Bases de Régimen Local.

## TÍTULO II **Inspección**

#### Artículo 3. *Ejercicio de la función inspectora.*

1. Los servicios municipales competentes ejercerán las funciones de inspección y control sanitario de las actividades objeto de regulación en esta ordenanza.
2. En el ejercicio de estas funciones, el personal inspector tendrá la consideración de agente de la autoridad y, previa acreditación, podrán realizar cuantas actuaciones se requieran para el cumplimiento de la función inspectora y conforme a las atribuciones que legalmente les sean asignadas.

#### Artículo 4. *Medidas cautelares en el ejercicio de función inspectora.*

1. En el ejercicio del control higiénico y técnico-sanitario, y en situaciones de urgencia, el personal inspector podrá adoptar aquellas medidas cautelares sobre productos, actividades, instalaciones y personal que resulten necesarias para asegurar un nivel elevado de protección de la salud cuando exista, o se sospeche razonablemente la existencia, de un riesgo para la salud de las personas.
2. Las medidas cautelares deberán ser confirmadas o levantadas por resolución del órgano competente mediante la instrucción de un procedimiento iniciado de oficio y tramitado conforme a lo previsto en la normativa vigente.
3. Las medidas a que se refiere este artículo no tienen carácter sancionador y su adopción no prejuzga la responsabilidad penal o administrativa de los sujetos a los que afecte.

#### Artículo 5. *Multas coercitivas.*

1. En los términos previstos en el artículo 52 apartados 1 y 2 de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y Régimen Especial de Madrid, el órgano municipal competente podrá imponer multas coercitivas a fin de garantizar la eficacia de las resoluciones de las medidas cautelares contempladas en el artículo 4 y de las resoluciones por las que se requiera el cumplimiento de las obligaciones establecidas en esta ordenanza, necesarias para garantizar la protección de la salubridad pública.

2. La cuantía de la multa no podrá exceder de 3.000 euros y se actualizará anualmente conforme a la evolución anual del IPC, graduándose en función de la gravedad del incumplimiento constatado:

a) En el caso de que el incumplimiento de la resolución sea parcial, la multa será de hasta 1.500 euros.

b) Si el incumplimiento de la resolución es total, la cuantía de la multa será desde 1.501 hasta 3.000 euros.

3. La imposición de este tipo de multas irá precedida del preceptivo requerimiento de ejecución de la resolución, en el que se hará constar el plazo del que dispone el destinatario de la misma para su ejecución y la cuantía de la multa coercitiva que se le podrá imponer en caso de que incumpla la obligación de atender lo ordenado en la resolución.

4. Si la Administración comprobara el incumplimiento de lo ordenado, podrá reiterar dichas multas por cuantos periodos de quince días sean suficientes para su cumplimiento.

5. Estas multas son independientes de las que se puedan imponer en concepto de sanción y son compatibles con las mismas.

### TÍTULO III

#### Régimen sancionador

#### CAPÍTULO I

#### Procedimiento sancionador

Artículo 6. *Marco normativo del procedimiento sancionador.*

Las infracciones de los preceptos contenidos en esta ordenanza serán sancionadas previa tramitación del correspondiente expediente sancionador. Dicho procedimiento se ajustará a lo dispuesto en el Decreto 245/2000, de 16 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento para el Ejercicio de la Potestad Sancionadora por la Administración de la Comunidad de Madrid.

Artículo 7. *Sujetos responsables.*

1. En el ejercicio de la actividad de los establecimientos e instalaciones, así como en el resto de actividades reguladas, es responsable de las infracciones administrativas la persona física o jurídica que figure en el título jurídico habilitante para el ejercicio de la actividad.

2. A los efectos de lo establecido en el libro séptimo de esta ordenanza y de conformidad con la legislación vigente, son responsables de las infracciones administrativas los propietarios de los inmuebles u otros lugares regulados en el citado

libro; así como los ocupantes cuando resulten responsables de las mismas. Cuando se trate de las obligaciones colectivas contempladas en el artículo 130 apartado 1, la responsabilidad será atribuida a la respectiva comunidad de propietarios.

3. Las responsabilidades derivadas del incumplimiento de las obligaciones señaladas en esta ordenanza serán exigibles a los sujetos responsables, no sólo por los actos propios, sino también por los de aquellas personas de quienes deban responder.

#### Artículo 8. *Medidas provisionales.*

Iniciado el procedimiento sancionador, el órgano competente para resolver podrá adoptar, previa audiencia del interesado y mediante acuerdo motivado, las medidas provisionales previstas en las normas de aplicación referidas en el Capítulo II de este Título.

#### Artículo 9. *Prescripción y caducidad.*

Los plazos de prescripción de las infracciones y sanciones tipificadas en la ordenanza así como, en su caso, los de caducidad de la acción para perseguir las infracciones una vez finalizadas las diligencias dirigidas al esclarecimiento de los hechos, serán los establecidos en las correspondientes normas de aplicación referidas en el Capítulo II, del Título III, del Libro Primero.

#### Artículo 10. *Reducción de la sanción.*

Se efectuará una reducción del 30 por 100 del importe de la sanción en el caso de que ésta se ingrese dentro del plazo de alegaciones otorgado por el acuerdo de iniciación del procedimiento sancionador, en cuyo caso se tendrá por concluido con las siguientes consecuencias:

- a) La renuncia a formular alegaciones. Si fuesen formuladas se tendrán por no presentadas.
- b) La terminación del procedimiento mediante resolución expresa, que será notificada al interesado.

## CAPÍTULO II

### **Régimen de infracciones y sanciones**

#### Artículo 11. *Infracciones y sanciones en el ejercicio de la actividad de elaboración, venta y servicio de alimentos y/o bebidas.*

El incumplimiento de lo dispuesto en el ejercicio de las actividades reguladas en el libro segundo, tendrá la consideración de infracción administrativa y será objeto de sanción en los términos establecidos en la Ley 17/2011, de 5 de julio, Ley 12/2001, de 21 de diciembre, y Ley 11/1998, de 9 de julio, que en cada caso resulte de aplicación.

#### Artículo 12. *Infracciones y sanciones en el ejercicio de actividad de centros infantiles.*

El incumplimiento de lo dispuesto en el ejercicio de las actividades reguladas en el libro tercero, en el ejercicio de esta actividad, tendrá la consideración de infracción administrativa y será objeto de sanción en los términos establecidos en la Ley 12/2001, de 21 de diciembre, y Ley 11/1998, de 9 de julio.

Artículo 13. *Infracciones y sanciones en el ejercicio de actividad de peluquerías, establecimientos de estética y gimnasios.*

1. El incumplimiento de lo dispuesto en el libro cuarto, en el ejercicio de las actividades de peluquerías, establecimientos de estética y gimnasios, tendrá la consideración de infracción administrativa y será objeto de sanción, en los términos establecidos en la Ley 12/2001, de 21 de diciembre y Ley 11/1998, de 9 de julio.

2. El incumplimiento de lo dispuesto en el libro cuarto, en el ejercicio específico de la actividad de centro de bronceado, tendrá la consideración de infracción administrativa y será objeto de sanción, en los términos establecidos en el Real Decreto 1002/2002, de 27 de septiembre, por el que se regula la venta y utilización de aparatos de bronceado mediante radiaciones ultravioletas y en el Decreto del Consejo de Gobierno de la Comunidad de Madrid, 10/2007, de 22 de febrero, por el que se regulan los centros que utilizan aparatos de bronceado mediante radiaciones ultravioletas en la Comunidad de Madrid.

3. El incumplimiento de lo dispuesto en el libro cuarto, en el ejercicio específico de la actividad de centro de tatuaje, micropigmentación y/o perforación cutánea o "piercing", tendrá la consideración de infracción administrativa y será objeto de sanción, en los términos establecidos en el Decreto del Consejo de Gobierno de la Comunidad de Madrid, 35/2005, de 10 de marzo, por el que se regulan las prácticas de tatuaje, micropigmentación, perforación cutánea, "piercing" u otras similares de adorno corporal.

Artículo 14. *Infracciones y sanciones en el ejercicio de la actividad de piscina.*

El incumplimiento de lo dispuesto en el ejercicio de las actividades reguladas en el libro quinto, tendrá la consideración de infracción administrativa y será objeto de sanción, en los términos establecidos en el Decreto del Consejo de Gobierno de la Comunidad de Madrid, 80/1998, de 14 de mayo, y Real Decreto 742/2013, de 27 de septiembre.

Artículo 15. *Infracciones y sanciones en el ejercicio de la actividad de servicios funerarios.*

El incumplimiento de lo dispuesto en el ejercicio de las actividades reguladas en el libro sexto, tendrá la consideración de infracción administrativa y será objeto de sanción, en los términos establecidos en el Decreto del Consejo de Gobierno de la Comunidad de Madrid, 124/1997, de 9 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento de Sanidad Mortuoria, en la Ley 12/2001, de 21 de diciembre y en la Ley 11/1998, de 9 de julio.

Artículo 16. *Infracciones y sanciones en situaciones de insalubridad y control de plagas en inmuebles y entorno urbano.*

1. El incumplimiento de lo dispuesto en el libro séptimo, tendrá la consideración de infracción sanitaria y será objeto de sanción en los términos establecidos en la Ley 12/2001, de 21 de diciembre, cuando contravenga las prescripciones establecidas en dicha ley y en las leyes estatales y autonómicas que resulten de aplicación.

2. En defecto de normativa sectorial específica, el incumplimiento de los deberes o prohibiciones previstas en el Libro Séptimo tendrá la consideración de infracción administrativa y será objeto de sanción de acuerdo con los criterios establecidos en el

Título XI de la Ley 7/1985, de 2 de abril.

Las infracciones se clasificarán en leves, graves y muy graves en los siguientes términos:

- a) Son infracciones leves los incumplimientos que causen una perturbación a la salubridad u ocasionen un daño a los equipamientos, infraestructuras, instalaciones o elementos de un servicio o de un espacio público, y estos sean de escasa incidencia.
- b) Son infracciones graves los incumplimientos que causen una perturbación grave a la salubridad u ocasionen un daño grave a los equipamientos, infraestructuras, instalaciones o elementos de un servicio o de un espacio público.
- c) Son infracciones muy graves los incumplimientos que causen una perturbación relevante de la convivencia que afecte de manera grave, inmediata y directa a la salubridad.

## LIBRO SEGUNDO

### **Establecimientos de elaboración, venta y servicio de alimentos y/o bebidas**

#### TITULO I

#### **Disposiciones generales**

*Artículo 17. Ámbito de aplicación específico de los establecimientos de elaboración, venta y servicio de alimentos y/o bebidas.*

1. Este libro tiene por objeto la regulación de las condiciones técnico sanitarias de los establecimientos permanentes o provisionales que elaboren, manipulen, almacenen y vendan alimentos y/o bebidas, con o sin servicio en el mismo.
2. Dichas actividades se corresponden con las ejercidas en los establecimientos del comercio minorista de la alimentación incluidos en el ámbito de aplicación de la Ley 16/1999, de 29 de abril, de Comercio Interior de la Comunidad de Madrid, y en los establecimientos definidos en el Decreto 184/1998, de 22 de octubre, por el que se aprueba el catálogo de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas, Establecimientos, Locales, e Instalaciones, tales como bares, cafeterías, restaurantes, bares especiales, tabernas, bodegas, chocolaterías, croissanteries, heladerías, salones de té y asimilables, salones de banquetes, restaurantes espectáculo y salas de fiestas, así como los comedores de colectividades: comedores escolares, comedores de empresas y similares.
3. Todas las actividades objeto de regulación en este libro, podrán ejercerse conjuntamente entre sí o con cualquier otra actividad compatible urbanísticamente, siempre que se cumplan las condiciones generales y específicas para cada una de ellas.

*Artículo 18. Definiciones.*

A efectos de esta regulación se establecen las siguientes definiciones:

- a) **Colectividad:** Conjunto de consumidores con unas características similares que demandan un servicio de comidas preparadas, tales como escuela, empresa, residencia y hospital.

b) Comercio minorista de la alimentación: Es aquella actividad desarrollada profesionalmente con ánimo de lucro consistente en ofertar la venta de cualquier clase de alimento a los consumidores finales de los mismos.

c) Elaboración de alimentos: Conjunto de operaciones a las que se someten los alimentos, previa manipulación o no de los mismos, y que dan lugar a un producto transformado. Incluye el tratamiento térmico (fritura, cocción, asado, horneado), ahumado, curado y marinado.

d) Manipulación de alimentos: Conjunto de operaciones a las que se someten los alimentos con carácter previo a su consumo tales como partido, seccionado, fraccionado, fileteado, rebanado, deshuesado, picado, envasado, refrigerado, limpiado, calentado, aliñado, condimentado y que no dan lugar a un producto transformado.

e) Producto transformado: Producto sometido a un proceso que altere sustancialmente el producto inicial, pudiendo contener ingredientes que sean necesarios para su elaboración o para conferirle características especiales.

f) Uso exclusivo: Uso no compartido con ningún otro.

g) Zona aislada: Espacio destinado a una determinada finalidad en la que existe separación física de otras zonas o lugares, sin necesidad de que dicha separación llegue a techos, pero de forma que se garantice la seguridad de los productos y se eviten las contaminaciones.

h) Zona diferenciada: Espacio destinado a una determinada finalidad sin que necesariamente exista separación con medios físicos de otras zonas o lugares, pero de manera que se evite la contaminación de los alimentos que en ella se manipulan o que el consumidor pueda tener acceso a los mismos.

## TITULO II

### Locales

#### CAPITULO I

### **Condiciones generales de las dependencias, equipos, diseño y construcción**

Artículo 19. *Dependencias.*

Los establecimientos regulados en este libro dispondrán de las siguientes dependencias:

a) Zona diferenciada de uso público o sala de ventas.

b) Almacén de alimentos aislado de otras dependencias ajenas a sus cometidos específicos y de uso exclusivo, teniendo igualmente la consideración de almacén, las cámaras frigoríficas y congeladoras y armarios o estanterías en los términos previstos en el artículo 36.9.

c) Cuarto de basuras aislado comunitario o propio.

d) Vestuarios aislados o taquillas individuales para guardar la ropa y el calzado de uso por el personal.

e) Servicios higiénicos para personal y servicios higiénicos de uso público, cuando proceda.

f) Zona de manipulación diferenciada, en los casos que exista manipulación de alimentos.

g) Zona auxiliar de elaboración de alimentos diferenciada, cuando en la zona de barra o zona de degustación, para los establecimientos de comercio minorista donde la normativa específica autorice la barra de degustación, se elaboren alimentos mediante tratamiento térmico tipo plancha, parrilla u otros sistemas.

h) Cocina u obrador aislado y de uso exclusivo, en los casos que exista elaboración de alimentos.

*Artículo 20. Diseño higiénico de las dependencias de elaboración, manipulación, almacenamiento y venta de alimentos.*

Las dependencias destinadas a la elaboración, manipulación, almacenamiento y venta de alimentos observarán las siguientes condiciones:

a) La disposición, el diseño, la construcción, el emplazamiento y el tamaño de los locales serán adecuados al uso al que se destinan y estarán situados a conveniente distancia de cualquier posible causa de suciedad, contaminación o insalubridad y aisladas o diferenciadas de otras salas o locales ajenos a su cometido. En caso de comunicar con viviendas, no podrán utilizarse para la actividad comercial las instalaciones de las mismas.

b) Deberán diseñarse de forma higiénica, de manera que se eviten los cruces de flujos entre circuitos sucios y limpios, y se facilite la limpieza de las instalaciones.

c) Las áreas destinadas a la elaboración, manipulación o almacenamiento de alimentos deberán ubicarse de forma que no sirvan de zona de paso obligado a servicios higiénicos de uso público, cuarto de basura u otras zonas o dependencias que presupongan riesgo de contaminación o foco de insalubridad.

d) Las zonas de elaboración y manipulación de alimentos no podrán comunicar directamente con vestuarios y servicios higiénicos.

*Artículo 21. Materiales, ventilación e iluminación.*

1. Los materiales de suelos, paredes y techos, así como, las condiciones de ventilación y climatización cumplirán lo establecido en la normativa sectorial de aplicación.

Se podrán contemplar excepciones, en cuanto los materiales utilizados, en función de la actividad que se ejerza, como en comedores o zonas de uso público, entre otros, siempre que se garantice la seguridad y salubridad de los alimentos y se justifique la idoneidad o necesidad técnica de la utilización de otros materiales.

2. En las zonas de manipulación, elaboración, almacenamiento frigorífico y no frigorífico, exposición y venta de productos no envasados, el sistema de iluminación estará protegido para evitar la contaminación de los productos en caso de rotura, excepto cuando el tipo de luminaria cumpla con dicha condición. La fijación de los elementos de iluminación al techo o las paredes será de forma que su limpieza sea

fácil y se evite la acumulación de suciedad.

#### Artículo 22. *Suministro y evacuación de agua.*

1. Dispondrán de agua potable corriente fría y caliente, en cantidad suficiente para cubrir sus necesidades y con el número preciso de tomas según las exigencias de cada dependencia.
2. Las aguas residuales abocarán a la red de alcantarillado público.
3. Los desagües dispondrán de los medios adecuados y estarán diseñados de manera que se eviten los olores y la entrada de roedores e insectos.

#### Artículo 23. *Maquinaria, equipos y utensilios.*

Toda la maquinaria, los equipos, utensilios y materiales que estén en contacto con cualquier alimento sin envasar, cumplirán los siguientes requisitos:

- a) Serán de materiales inocuos, lisos, lavables, no absorbentes y resistentes a la corrosión y no transmitirán a los alimentos propiedades nocivas, ni cambiarán sus características organolépticas o su composición y estarán autorizados para uso alimentario.
- b) Se vigilará su estado de conservación, debiendo ser retirados cuando pierdan las condiciones requeridas para su uso.

#### Artículo 24. *Equipos de conservación de alimentos.*

1. Dispondrán de los equipos e instalaciones de conservación a temperatura regulada con la capacidad suficiente para los alimentos que así lo requieran.
2. Los equipos e instalaciones frigoríficas estarán provistos de termómetros colocados en lugares visibles.

#### Artículo 25. *Servicios higiénicos de personal.*

1. Todos los establecimientos regulados en este libro dispondrán de servicio higiénico de personal de uso exclusivo, exceptuándose los bares especiales y bares que solo sirven, para su consumo en el mismo, bebidas y productos como frutos secos, patatas fritas, conservas, productos de aperitivo y similares, elaborados por industrias autorizadas, en los que podrán ser de uso compartido con los servicios higiénicos de uso público.
2. Dispondrán de lavabo con agua potable corriente fría y caliente, grifo de acción no manual, jabón líquido, toallas de un solo uso o secadores automáticos, papel higiénico y recipientes para residuos.
3. Los servicios higiénicos y vestuarios del personal manipulador de alimentos en comercio agrupado se instalarán en cada local, excepto en Mercados Municipales y establecimientos agrupados de similares características, en los que se disponga de mostrador sin sala de ventas, que podrán ser de uso compartido para los establecimientos integrados en el mismo.

En establecimientos destinados a la elaboración, venta y servicio de alimentos y/o bebidas ubicados en una planta de un centro comercial, podrán instalarse servicios higiénicos y vestuario del personal manipulador comunes a todos ellos, siempre y cuando estén ubicados en la misma planta.

#### Artículo 26. *Servicios higiénicos de uso público.*

1. Todos los establecimientos regulados en este libro dispondrán de servicios higiénicos de uso público, a excepción de los establecimientos del comercio minorista de la alimentación con superficie de venta inferior a setecientos cincuenta metros cuadrados, siempre que no dispongan de barra de degustación, en cuyo caso deberán disponer de servicio higiénico de uso público.

2. En los establecimientos en los que sea exigible la instalación de servicio higiénico de uso público dispondrán, como mínimo, de uno accesible que permita la entrada y utilización a las personas con discapacidad.

3. La dotación de servicios higiénicos lo será en función de la superficie útil, de manera que hasta doscientos metros cuadrados se instalará un inodoro y un lavabo y por cada doscientos metros cuadrados o fracción superior a cien metros cuadrados, se aumentará en un inodoro y un lavabo.

4. Independientemente de que el número de aseos a instalar en aplicación del apartado tres fuera de un inodoro y un lavabo, este criterio operará siempre que se trate de actividades de la clase terciario recreativo con un aforo inferior a cincuenta personas. Este servicio será accesible, salvo en los locales existentes en los que no se pueda establecer un itinerario accesible de entrada al mismo.

5. Cuando resulte que es suficiente con un inodoro y un lavabo, se considerará que la condición de separación de sexos se alcanza con la adopción de medidas que garanticen una utilización por separado del mismo.

6. Dispondrán de lavabo con agua potable corriente, jabón líquido, toallas de un solo uso o secadores automáticos, papel higiénico y un recipiente para residuos.

7. En establecimientos agrupados, los servicios higiénicos de público podrán ser comunes para todos los establecimientos integrados en los mismos, siempre y cuando cumplan con las disposiciones previstas en este artículo.

## CAPITULO II

### **Condiciones específicas de los locales destinados a las actividades de bar, cafetería, restaurantes, comercio minorista de la alimentación y asimilables**

#### Artículo 27. *Zona de barra o zona de degustación y sala de ventas.*

1. En la zona de barra o zona de degustación para los establecimientos de comercio minorista donde la normativa específica autorice la barra de degustación, se podrán ejercer las actividades de elaboración de alimentos definidas en el artículo 18.c), siempre que no supongan un riesgo para la seguridad alimentaria.

2. En el caso de instalar una zona auxiliar de la elaboración de alimentos mediante tratamiento térmico, tipo planchas, parrillas, hornos u otros sistemas similares, se deberán cumplir las siguientes condiciones:

- a) Estar diferenciada.
- b) Contar con superficies de trabajo exclusivas suficientes.
- c) Disponer de lavamanos de accionamiento no manual.

3. La existencia de ventanas o huecos practicables abiertos a la vía pública con el objetivo de expedir o vender alimentos, sólo se permitirá en la zona de barra o de uso público, no permitiéndose desde las zonas de elaboración o manipulación de alimentos.

4. Todos los establecimientos dispondrán en un lugar cercano al puesto de trabajo en la zona de barra o degustación o en sala de ventas o accesos a la misma, de un lavabo con agua potable corriente fría y caliente, de tamaño adecuado para la limpieza y desinfección de locales, instrumentos y útiles de trabajo.

5. Próximos a los puestos de trabajo se instalarán lavamanos de acción no manual, solo en los establecimientos en los que su normativa específica así lo contemple.

6. En caso de instalar una zona diferenciada de horneado de masas congeladas, su ubicación no constituirá causa de contaminación para los alimentos.

#### *Artículo 28. Condiciones de instalación de la cocina y obradores.*

- 1. En la cocina u obrador, se podrán ejercer las actividades de elaboración de alimentos. Estas dependencias estarán aisladas y serán de uso exclusivo.
- 2. Dispondrán de superficies de trabajo suficientes en función de la actividad que se ejerza de manera que se evite la contaminación cruzada de alimentos.
- 3. Próximos a los puestos de trabajo contarán con lavamanos de acción no manual en número adecuado a la superficie de la cocina y a la actividad que se realice en ella.
- 4. Dispondrán de lavabo para la limpieza de útiles y elementos de trabajo.

#### *Artículo 29. Condiciones de la instalación de almacenes.*

- 1. Las estanterías serán de material liso, resistente, impermeable, y de fácil limpieza y desinfección, y dispondrán de un espacio libre suficiente desde el nivel del suelo para permitir la limpieza.
- 2. En los almacenes destinados a alimentos y materiales que puedan estar en contacto con los mismos, no podrán instalarse motores o máquinas que conlleven un incremento de la temperatura ambiental, suciedad o interferencia en las labores de limpieza. Igualmente no se almacenarán objetos, elementos o productos ajenos a la actividad.

#### *Artículo 30. Residuos.*

- 1. En las zonas de elaboración y manipulación de alimentos, existirán recipientes higiénicos en número suficiente y diferenciados en función de la naturaleza de los residuos para su recogida. Serán de material de fácil limpieza y desinfección, de uso exclusivo y estarán provistos de bolsas de material impermeable.

2. En las zonas destinadas a la permanencia de público, siempre que sea necesario, existirán papeleras para depositar residuos.
3. Todos los residuos generados en el ejercicio de la actividad, serán regularmente evacuados a los lugares destinados a su almacenamiento no estando permitido el depósito de envases o embalajes vacíos en la sala de ventas, salvo los cubos de residuos autorizados en sala de ventas para el normal ejercicio de la actividad.
4. Existirá una dependencia destinada al depósito de los contenedores normalizados de residuos, convenientemente aislado de suelo a techo y de uso exclusivo, que deberá cumplir las siguientes condiciones:
  - a) Las paredes, suelos, techos y puerta serán de materiales lavables, impermeables, resistentes al choque y de fácil limpieza y desinfección.
  - b) Contará con ventilación.
  - c) Dispondrá de toma de agua y desagüe.
5. Esta dependencia podrá ser la común del edificio, salvo que los residuos generados en la actividad superen los doscientos cuarenta litros diarios, de acuerdo con lo dispuesto en la Ordenanza de Limpieza de los Espacios Públicos y Gestión de Residuos, de 27 de febrero de 2009, en cuyo caso, el cuarto de basuras deberá integrarse en el propio establecimiento.
6. En los establecimientos agrupados, el cuarto de basuras podrá ser el común para todos los establecimientos integrados en los mismos, siempre y cuando cumplan las condiciones previstas en este artículo.

### TITULO III

#### **Prácticas correctas de higiene**

#### CAPITULO I

#### **Exposición y venta de alimentos**

Artículo 31. *Condiciones de la exposición y venta de alimentos.*

1. Los productos alimenticios se colocarán de modo que se impida su contacto con el suelo con el fin de evitar contaminación y permitir una limpieza adecuada.
2. Los productos alimenticios expuestos sin envasar estarán convenientemente protegidos mediante vitrina o similar, de tal forma que se evite su contaminación o el contacto con el público; con excepción, en el comercio minorista, de los productos de la pesca frescos y descongelados, con indicación de esta última circunstancia, y de las frutas, verduras y hortalizas.
3. En caso de que los productos alimenticios necesiten temperatura regulada para su mantenimiento, contarán con elementos adecuados de conservación con termómetro colocado en lugar visible, a excepción de los productos que se exponen con hielo, como es el caso de los productos de la pesca y acuicultura.
4. Se evitará la acción directa de la luz solar sobre los alimentos.

5. En el caso de establecimientos con venta de alimentos en régimen de autoservicio o mediante bufé, se observarán las siguientes condiciones específicas:

- a) Los alimentos se expondrán protegidos con medios que eviten su contaminación.
- b) Para su servicio se utilizarán medios o utensilios de uso exclusivo para cada uno de los productos.

6. Los alimentos se mantendrán a temperaturas que no produzcan riesgos para la salud; no obstante, se permitirán períodos limitados no sometidos al control de temperatura por necesidades prácticas de exposición, siempre que ello no suponga un riesgo para la salud.

## CAPITULO II

### **Locales, equipos y útiles de trabajo**

*Artículo 32. Condiciones higiénicas y de mantenimiento generales.*

1. Todas las dependencias, instalaciones, útiles y mobiliario se mantendrán en adecuadas condiciones de mantenimiento, conservación, limpieza y desinfección.
2. No se permitirá la entrada a las dependencias de elaboración o zonas de manipulación de alimentos de personas ajenas a dicha actividad.
3. No está permitida la presencia de animales en zonas de elaboración, manipulación, almacenamiento de alimentos o sala de ventas en comercio minorista.
4. No está autorizada la utilización de serrín o productos con idéntica finalidad en todas las dependencias.
5. Existirán dispositivos dosificadores o envolturas individuales, para servilletas, palillos, azúcar y condimentos.
6. Todas las pilas y lavamanos dispondrán de agua potable corriente fría y caliente. Los lavamanos contarán con jabón líquido y toallas de un solo uso.

*Artículo 33. Limpieza, desinfección y mantenimiento.*

1. Después de cada jornada de trabajo y siempre que sea necesario, se procederá sistemáticamente a la limpieza y desinfección de todos los útiles empleados que hayan tenido contacto con los alimentos, así como de las distintas dependencias e instalaciones que lo requieran.
2. Cuando una misma superficie sea utilizada para la elaboración o manipulación de distintos alimentos, especialmente crudos y elaborados, estas acciones no podrán simultanearse y tras cada operación se procederá a una adecuada limpieza y desinfección de los útiles y superficies utilizadas, con el fin de evitar contaminaciones cruzadas.
3. Las vajillas, cubiertos y menaje serán higienizados mediante máquinas lavavajillas y con una temperatura y tiempo de aclarado suficiente para una correcta higienización.

4. No requerirán la instalación de máquinas lavavajillas los establecimientos en los que el menaje sea de un solo uso o la higienización se realice fuera del establecimiento.
5. El menaje de gran tamaño podrá higienizarse con agua potable corriente caliente y métodos manuales, siempre que se consiga su adecuada limpieza y desinfección.
6. El menaje y los utensilios se almacenarán en lugar y condiciones adecuadas, no pudiendo en ningún caso estar en contacto directo con el suelo o con productos y útiles de limpieza.
7. Los sistemas de ventilación y climatización estarán instalados de forma que se pueda acceder fácilmente a filtros u otras partes que deban limpiarse o sustituirse.
8. Los productos de limpieza y desinfección se mantendrán en sus envases, identificados claramente por su etiquetado, y se almacenarán en lugar separado de alimentos o materiales que estén en contacto con los mismos y nunca en envases que hayan contenido o puedan contener alimentos.
9. La utilización conjunta de montacargas, aparatos elevadores u otras zonas comunes para el transporte y distribución de alimentos y paso de residuos, podrá llevarse a cabo siempre y cuando dichas operaciones se efectúen en tiempos distintos y entre ellas se lleven a cabo unas adecuadas prácticas de limpieza y desinfección.

#### Artículo 34. *Prevención y control de plagas.*

1. A excepción de los establecimientos provisionales, se deberá implantar un plan de prevención y control de plagas documentado que será periódicamente revisado y, en su caso, actualizado. Dicho plan priorizará las medidas preventivas frente a los tratamientos químicos.
2. Se instalarán marcos desmontables con rejillas protectoras de malla apropiada para evitar la entrada de insectos, en ventanas, aberturas o huecos practicables en cocinas o zonas de manipulación de alimentos y almacenes que se abran al exterior.
3. Se instalarán aparatos antiinsectos de naturaleza no química para insectos voladores en las zonas donde se elaboren, manipulen, expongan o almacenen alimentos sin envasar, cuando éstas comuniquen directamente con el exterior. Los aparatos se instalarán próximos a la apertura con el exterior y en todo caso su ubicación evitará la posible contaminación de los alimentos.
4. Las ventanas y puertas de acceso a la cocina podrán mantenerse abiertas el tiempo necesario para la recepción de las materias primas y cuando dicha dependencia no esté en funcionamiento.

### CAPITULO III

#### **Alimentos, bebidas y comidas preparadas**

#### Artículo 35. *Trazabilidad y etiquetado.*

1. Los establecimientos dispondrán de un sistema que permita conocer la trazabilidad de los productos. La información correspondiente a la trazabilidad o los documentos de distribución o compraventa de los productos deberán conservarse y podrán ser

requeridos por la autoridad sanitaria en cualquier momento, a efectos de averiguar el origen de los mismos y, en particular, las identidades de los proveedores.

2. Todos los alimentos cumplirán la normativa sobre información alimentaria facilitada al consumidor.

#### Artículo 36. *Almacenamiento y conservación.*

1. Se realizará un correcto almacenamiento y método de conservación de los alimentos de acuerdo con su naturaleza y características. Además se adoptarán las medidas necesarias para que los productos almacenados se encuentren correctamente identificados en todo momento.

2. Durante su almacenamiento, conservación y venta, las materias primas, productos intermedios y finales, se mantendrán con la debida separación según su naturaleza y preparación para evitar su deterioro y protegerlos de la contaminación.

3. Desde la recepción de los productos alimenticios hasta su almacenamiento en las condiciones que procedan, deberá transcurrir el menor tiempo posible; en todo caso los productos refrigerados y congelados deberán trasladarse a las correspondientes cámaras de manera que no se rompa la cadena de frío.

4. Las temperaturas de almacenamiento y conservación de los alimentos serán las establecidas en la normativa específica para cada producto o en su defecto las recogidas en su etiquetado.

5. La estiba de alimentos y productos alimenticios se realizará exclusivamente en los almacenes, mediante estanterías o cualquier otro medio. Igualmente se guardará la debida distancia con paredes y techos, al objeto de facilitar las tareas de identificación, inspección, rotación y limpieza.

6. Los alimentos envasados o no, no podrán estar en contacto directo con el suelo en ninguno de los procesos de conservación, almacenamiento, preparación culinaria o venta.

7. Los productos destinados a su retirada o devolución deberán estar identificados con toda claridad y separados de los dispuestos para su utilización en el establecimiento. En caso contrario se considerará que se encuentran dispuestos para su uso.

8. No se podrán utilizar los vehículos para almacenamiento permanente de alimentos.

9. Las botellas, barriles, conservas o latas podrán ubicarse en armarios o estanterías del establecimiento, no siendo obligatoria la instalación de la dependencia destinada a almacén.

#### Artículo 37. *Marcado de fechas y utilización.*

1. Los productos frescos y perecederos, sin envasar que no se presenten para la venta al consumidor final y los procedentes de la fracción de envases originales; así como todos aquellos elaborados y/o que han sufrido un tratamiento que modifique las condiciones de uso indicadas en sus envases, se conservarán identificados de tal forma que se permita conocer su periodo de vida útil o fecha límite de consumo, siempre que no vayan a ser consumidos en un plazo de veinticuatro horas.

2. Una vez abiertos los envases, los alimentos se conservarán siguiendo las instrucciones establecidas por el fabricante.
3. En los recipientes o envoltentes que contengan comidas preparadas, deberá señalarse su fecha de elaboración.
4. Los alimentos de consumo inmediato se elaborarán con la menor antelación posible al momento de su consumo.
5. Las comidas preparadas recalentadas para su consumo en el día no se podrán calentar de nuevo y deberán desecharse.
6. Cuando los establecimientos no estén autorizados para la elaboración, no se permitirá la tenencia de aditivos de uso alimentario, salvo para su venta al consumidor final.

#### Artículo 38. *Descongelación.*

1. Los productos alimenticios que necesiten descongelación antes de ser cocinados y los descongelados y puestos a la venta al consumidor final, se descongelarán a temperaturas de refrigeración, en horno microondas o con otros métodos permitidos que garanticen la seguridad alimentaria de los productos.
2. Los productos congelados que necesiten descongelación antes de ser cocinados, se cocinarán inmediatamente o se conservarán en refrigeración.
3. En el etiquetado de los productos descongelados puestos a la venta al consumidor final, se indicará esta circunstancia conforme a la normativa aplicable.
4. Los alimentos descongelados no se podrán recongelar.

#### Artículo 39. *Verduras y hortalizas.*

En la elaboración de comidas preparadas, las verduras y hortalizas de consumo en crudo deberán ser sometidas a un procedimiento de higienización con desinfectante de uso alimentario autorizado, siguiendo las pautas que se determinen en su etiquetado y aclarándose después con abundante agua potable.

#### Artículo 40. *Hielo.*

El hielo que esté en contacto con los alimentos cumplirá lo establecido en la normativa de aplicación a este producto y en especial las siguientes condiciones:

- a) En su manipulación se utilizarán paletas o útiles de uso exclusivo.
- b) Se conservará en máquinas elaboradoras o arcones de uso exclusivo, que estarán alejados de cualquier foco de contaminación.

#### Artículo 41. *Elementos no comestibles.*

1. Los elementos decorativos utilizados en la presentación de los alimentos no deberán estar en contacto directo con los mismos, a no ser que sean de material autorizado para uso alimentario.

2. En la colocación de carteles indicadores de productos, precios y calidades, no se utilizarán pinchos directamente sobre los alimentos u otros sistemas que puedan deteriorar los envases o contaminar materias primas o productos elaborados.

Artículo 42. *Traslado de comidas preparadas dentro del mismo establecimiento.*

El traslado de las comidas preparadas desde la cocina a los comedores que se encuentren en diferentes edificios o en plantas alejadas, se realizará en recipientes autorizados, debidamente protegidos y a las temperaturas que correspondan según el alimento.

## CAPITULO IV

### **Manipuladores de alimentos**

Artículo 43. *Higiene del personal.*

1. El personal dedicado a la manipulación, elaboración y venta de alimentos:

a) Observará unas prácticas correctas de higiene en manipulación de alimentos.

b) Deberá lavarse las manos con agua potable corriente caliente y jabón líquido tantas veces como lo requiera las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto, después de una ausencia o de haber realizado otras actividades distintas a las de su cometido específico.

c) Mantendrá un elevado grado de higiene personal y utilizará ropa de trabajo de uso exclusivo limpia y calzado adecuado a su función.

d) Se cubrirá los cortes y heridas con apósitos y externamente con un vendaje impermeable o guantes de un solo uso.

e) No podrá fumar, masticar goma de mascar, toser sobre los alimentos, comer en el puesto de trabajo, ni realizar cualquier otra actividad que pueda ser causa de contaminación de los alimentos.

2. Las personas que padezcan o sean portadoras de una enfermedad que pueda transmitirse a través de los alimentos, deberán ponerlo en conocimiento del operador o encargado del establecimiento y deberá ser separado de su actividad hasta su total curación clínica y bacteriológica o la desaparición de su condición de portador.

Artículo 44. *Formación de manipuladores.*

1. El personal dedicado a la elaboración, manipulación y venta de alimentos, dispondrá de formación, acorde a la actividad que ejerza, impartida por personal cualificado para ello.

2. Todos los establecimientos tendrán identificados los manipuladores de alimentos, en un registro actualizado a disposición de la autoridad sanitaria. Los datos incluidos comprenderán, como mínimo, la actuación formativa, fecha de impartición, así como la identificación del manipulador. Los datos del manipulador deberán conservarse como mínimo durante un mes desde que, en su caso, dejase de prestar servicio en el establecimiento.

## CAPITULO V

### **Autocontrol**

#### Artículo 45. *Sistema de autocontrol.*

1. Los establecimientos implantarán sistemas de autocontrol basados en los principios del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico, pudiendo utilizar para ello Guías de Prácticas Correctas de Higiene.
2. Los sistemas de autocontrol estarán debidamente documentados. La documentación que sirva de soporte a estos sistemas estará a disposición de la autoridad competente para llevar a cabo las operaciones de control oficial que establece la normativa.

#### Artículo 46. *Reserva de comidas testigo.*

1. Para los establecimientos que elaboran o sirven comidas a colectividades será obligatorio reservar comidas testigo, que representen el menú o las comidas preparadas servidas a los consumidores diariamente.
2. Dichas comidas testigo estarán a disposición de las autoridades competentes quienes, de acuerdo con la normativa de aplicación, podrán tomar muestras reglamentarias formadas por un único ejemplar, cuando no exista suficiente cantidad de alimento para recoger tres ejemplares.
3. Tanto para el caso de elaboración en el propio establecimiento como para las comidas elaboradas por cocinas centrales, la reserva de las comidas testigo se realizará por personal del establecimiento en el momento de servir las.
4. Las comidas testigo se conservarán en recipientes limpios e higienizados y durante un periodo de cinco días a temperaturas de cero a cuatro grados centígrados. Estarán claramente identificados y fechados, siendo la cantidad a conservar la correspondiente, al menos, a una ración individual de un peso aproximado de ciento cincuenta gramos.

## TITULO IV

### **Establecimientos provisionales**

#### Artículo 47. *Condiciones específicas.*

Los establecimientos que se instalen con la finalidad de servir o vender alimentos, con funcionamiento de carácter esporádico con motivo de ferias u otros movimientos o concentraciones de población, situándose en vía pública o en terrenos de titularidad privada y uso público, cumplirán las normas de higiene de los productos alimenticios y específicamente observarán las siguientes prescripciones:

- a) El emplazamiento y el tamaño de la instalación cumplirán la normativa sectorial de aplicación con el fin de reducir la contaminación y dispondrán de espacio de trabajo suficiente para permitir una realización higiénica de todas las operaciones.

b) Las zonas de manipulación y almacenamiento de alimentos estarán diseñadas de forma que se evite cualquier contaminación y dispondrán de una cubierta limpia y en buen estado de conservación. Si se elaboran alimentos, la zona de elaboración estará además diferenciada y será de uso exclusivo.

c) Todas las instalaciones y equipos que estén en contacto con los productos alimenticios en su construcción, composición y estado de conservación y mantenimiento, deberán reducir el riesgo de contaminación. Los suelos serán de fácil limpieza y desinfección, en ningún caso se admitirán suelos sin pavimentar. Los paramentos serán de material impermeable, lavable y no atacable por los productos utilizados en su limpieza y desinfección.

d) En función de los productos que se comercialicen, de las manipulaciones que se realicen sobre los productos y del uso esperado de los mismos cumplirán las siguientes condiciones:

1ª. Dispondrán de lavamanos con agua potable fría, caliente o ambas.

2ª. Contarán con instalaciones o medios para el mantenimiento y el control de las condiciones de temperatura requeridas para los productos alimenticios, y en número suficiente según el volumen de trabajo. Estarán provistos de termómetro de fácil lectura.

e) Dispondrán de dispositivos de recogida y almacenamiento de residuos que serán de uso exclusivo de apertura no manual y estarán provistos de bolsa de material impermeable.

f) En dependencias ubicadas en un lugar idóneo o en cabinas normalizadas existirá al menos un servicio higiénico para uso exclusivo de personal, excepto en los situados aislados en vía pública.

g) Las aguas residuales abocarán a la red de alcantarillado público.

## LIBRO TERCERO

### Centros infantiles

#### TITULO I

#### Disposiciones generales

Artículo 48. *Ámbito de aplicación específico de los centros infantiles.*

1. Este libro tiene por objeto la regulación de las condiciones técnico-sanitarias que deben reunir los establecimientos públicos y privados que impartan educación infantil de primer ciclo, ejerzan la actividad de cuidado y atención de niños de forma esporádica o regular, así como los destinados al recreo y esparcimiento infantil.

2. Las disposiciones de este título serán de aplicación a los centros siguientes, sin perjuicio de lo previsto en el apartado 3 de este artículo:

a) Centros de cuidado infantil: Son centros que de forma regular o esporádica acogen niños para su cuidado, no estando autorizados para impartir educación infantil.

b) Centros de recreo infantil: Son centros destinados al recreo y esparcimiento infantil

y/o celebración de fiestas infantiles.

c) Escuela infantil de primer ciclo: Son centros educativos para niños de cero a tres años de edad, autorizados para impartir primer ciclo de educación infantil.

3. Las escuelas infantiles de primer ciclo se registrarán, en lo relativo a los requisitos de los locales y del personal, por lo previsto en la normativa estatal y autonómica que les sea de aplicación.

*Artículo 49. Definiciones de términos incluidos en la regulación de los centros infantiles.*

A efectos de esta regulación, se establecen las siguientes definiciones:

1. Zona aislada: Espacio destinado a una determinada finalidad en la que existe separación física de otras zonas o lugares sin necesidad de que dicha separación llegue a techos.

2. Zona diferenciada: Espacio destinado a una determinada finalidad, sin que necesariamente exista separación con medios físicos de otras zonas o lugares.

## TITULO II

### **Condiciones técnico-sanitarias de los centros infantiles**

#### CAPITULO I

##### **Locales**

*Artículo 50. Condiciones de seguridad.*

1. El acceso al centro será independiente y de uso exclusivo durante su funcionamiento.

2. Las zonas ocupadas por niños que no puedan evacuar de forma autónoma, ubicadas en plantas distintas a la de salida del edificio o establecimiento, observarán las exigencias de seguridad propias del uso hospitalario establecidas en el Código Técnico de la Edificación.

3. Las escaleras contarán con elementos de seguridad para evitar su acceso a menores.

*Artículo 51. Dependencias o zonas comunes para centros de cuidado y de recreo infantil.*

Los centros regulados en este libro, dispondrán al menos de las siguientes dependencias o zonas comunes:

a) Zona de recepción o espera.

b) Cocina o zona de manipulación de alimentos, si se presta este servicio.

c) Servicio higiénico para uso exclusivo del personal, pudiendo ser utilizado también por los manipuladores de alimentos. El servicio deberá ser accesible y estará dotado de inodoro, papel higiénico, lavabo con sistema de apertura no manual, agua potable corriente fría y caliente, jabón líquido, secadores automáticos o toallas de un sólo uso

y recipiente para depositar las usadas.

d) Vestuario o taquillas individuales para uso de personal, que estarán ubicados en lugar debidamente separado de las salas o zonas de estancia y juego infantil.

e) Zona aislada o armario, destinado al almacenamiento de productos y material de limpieza, que será inaccesible a los niños.

f) Zona aislada destinada exclusivamente al servicio de lavandería, si esta actividad se realizara en el propio centro.

g) Cuarto o armario destinado exclusivamente a guardar lencería.

h) Lugar destinado al depósito de cubos de basuras, a no ser que se utilice el cuarto de basuras común del edificio. Dicho lugar, en ningún caso puede servir de paso o comunicar con zonas donde se almacenen o manipulen alimentos, comedor o con las salas de estancia de niños.

#### *Artículo 52. Dependencias obligatorias específicas para los centros de cuidado infantil.*

Los centros de cuidado infantil, además de las dependencias o zonas comunes establecidas en el artículo 51, dispondrán de las siguientes:

a) Sala/s de estancia con unas dimensiones mínimas de dos metros cuadrados por niño, con superficie nunca inferior a dieciocho metros cuadrados, y donde deberán acogerse a los niños al menos de acuerdo con los siguientes grupos de edades: de cero a dos años y de dos o más años.

b) Patio o zona de juegos ubicados en planta baja, con una superficie de al menos treinta metros cuadrados en centros que dispongan de hasta tres salas de estancia habitual y sesenta metros cuadrados para centros con más de tres salas de estancia habitual.

Excepcionalmente se podrán autorizar como zona de juegos o patio, superficies públicas de esparcimiento o espacios al aire libre acondicionados, siempre y cuando en el desplazamiento de los niños no se pase por garajes o vías de tráfico rodado.

c) Zona de preparación de biberones, siempre que se precise por la edad de los niños, y que en todo caso estará diferenciada respecto a la sala de estancia.

d) Zona de comedor específico, que podrá ser una zona de la sala de estancia destinada a este fin.

e) Servicios higiénicos para niños. Se instalará un servicio higiénico por sala para niños de dos hasta seis años, visible y accesible desde éstas. Los sanitarios serán de tamaño adecuado y estarán colocados a la altura apropiada. Se podrá autorizar un servicio higiénico común para varias salas siempre y cuando se cumplan las condiciones de visibilidad y accesibilidad.

En el caso de acoger a niños de más de seis años, se instalará un servicio higiénico para cada sexo.

Los servicios estarán dotados al menos de un lavabo con agua potable corriente fría y caliente, inodoro, toallas de un sólo uso, con recipientes para depósito de las utilizadas, jabón y papel higiénico.

f) Zona de aseo. En las salas destinadas a niños de cero a dos años existirá una zona

de aseo diferenciada, que contará con un cambiador de material fácilmente lavable. Esta zona podrá ser compartida por más de una sala siempre que se garantice la visibilidad de las mismas.

g) Zona de cunas, sólo será exigible cuando exista atención a niños que por su edad requieran su permanencia en ellas.

h) Zona de depósito de sillas infantiles, sólo será exigible cuando se permita por parte del centro su depósito. Dicha zona podrá ser exterior o interior y en todo caso, no deberá afectar a las condiciones higiénicas y de evacuación del centro.

#### *Artículo 53. Dependencias obligatorias específicas para centros de recreo y esparcimiento infantil.*

Los centros de recreo infantil, además de las dependencias o zonas comunes establecidas en el artículo 51, dispondrán de las siguientes:

a) Zonas de juegos con una superficie mínima de dos metros y medio cuadrados por niño, en número suficiente para acogerlos, al menos de acuerdo con los siguientes grupos de edades: de cero a tres años y más de tres años.

b) Zona de comedor o merienda, en caso de ofrecer este servicio, que estará debidamente separada de las zonas de juegos.

c) Servicios higiénicos con separación de sexos, pudiendo ser comunes para niños y adultos. Al menos uno de ellos debe ser accesible, de forma que pueda ser usado por personas con discapacidad, salvo en los locales existentes en los que no se pueda establecer un itinerario accesible de entrada al mismo. De ser comunes estarán dotados al menos de dos cabinas, una con inodoro de tamaño infantil y otra con inodoro para adultos.

Si atendieran a niños de cero a tres años, se instalará una zona de aseo que contará con un cambiador de material fácilmente lavable.

Los servicios contarán al menos con un lavabo con agua potable corriente fría y caliente, inodoro, toallas de un sólo uso, recipientes para depósito de las utilizadas, jabón y papel higiénico.

#### *Artículo 54. Dependencias obligatorias específicas para centros donde pernocten niños.*

En el caso de que en el centro exista pernocta de niños, dispondrán además de las dependencias o zonas establecidas para la actividad que corresponda, de las siguientes:

a) Sala/s destinadas al descanso, diferenciadas de las de atención diurna con unas dimensiones mínimas de tres metros cuadrados por niño, con una superficie nunca inferior a veinte metros cuadrados, y donde deberán acogerse los niños al menos de acuerdo con los siguientes grupos de edades: de cero a tres y de tres en adelante.

b) Servicio higiénico para niños incorporado en cada sala de pernocta. Los inodoros serán de tamaño adecuado y estarán colocados a la altura apropiada. Los servicios estarán dotados de ducha y lavabo con agua potable corriente fría y caliente, toallas de un solo uso, con recipientes para depósito de las utilizadas, jabón y papel higiénico.

## CAPITULO II

### Instalaciones

#### Artículo 55. *Condiciones generales.*

1. Los locales, instalaciones, mobiliario y equipos se mantendrán en correcto estado de conservación, limpieza y desinfección.
2. 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.
3. Se instalarán dispositivos de control de temperatura para evitar posibles quemaduras por agua caliente en los lavabos utilizados por los niños.

#### Artículo 56. *Materiales.*

1. Los suelos, paredes, techos y puertas estarán contruidos con materiales de superficie lisa, continua, lavable, no tóxica, impermeable y de fácil limpieza y desinfección, prohibiéndose los revestimientos textiles. Además, los suelos serán antideslizantes.
2. Los acabados interiores no observarán superficies rugosas, duras o agresivas, aristas en esquinas, resaltes de fábrica o desniveles, a menos que estén protegidos.

#### Artículo 57. *Puertas.*

1. Las puertas de acceso y salida serán inaccesibles para los menores y serán de fácil apertura en situaciones de emergencia.
2. Las puertas interiores contarán con mecanismo de protección anti-pinzamiento y con sistemas anti-atrapamiento de dedos. Las manillas estarán situadas por encima de ciento veinte centímetros desde el suelo o, en su defecto contarán con otro sistema de cierre por encima de dicha altura.

#### Artículo 58. *Ventanas.*

1. En el caso de existir vidrios, estos serán de seguridad o se dotarán de un mecanismo que evite accidentes en caso de rotura. Si se pueden confundir con espacios abiertos, estarán debidamente señalizados.
2. Las ventanas serán deslizantes, correderas u oscilo batientes y su disposición permitirá que sean practicables únicamente por adultos. En las zonas de aprendizaje y descanso, tanto las ventanas como las cristaleras estarán dotadas de persianas u otros medios que permitan regular la claridad, así como de sistemas que eviten posibles caídas. En ningún caso dichos sistemas impedirán una posible evacuación.

#### Artículo 59. *Enchufes.*

Los enchufes contarán con un sistema de seguridad y protección y se instalarán a una altura superior a ciento veinte centímetros desde el suelo. Los cables de los aparatos enchufados no sobrepasarán hacia abajo dicha altura.

#### Artículo 60. *Ventilación.*

La ventilación de salas y estancias donde los niños permanezcan de forma regular, se realizará conforme a la normativa sectorial de aplicación.

#### Artículo 61. *Iluminación.*

1. Todas las salas y estancias que acojan a niños de forma regular dispondrán de luz natural; el resto de las dependencias podrán contar con iluminación artificial, la cual será de intensidad suficiente, acorde con las necesidades de cada una de las estancias.

2. Los elementos estarán debidamente protegidos para evitar accidentes en caso de rotura.

#### Artículo 62. *Climatización.*

1. Dispondrán de sistema de climatización capaz de garantizar una temperatura en todas las dependencias entre veinte y veinticinco grados centígrados.

2. Los elementos de climatización estarán debidamente protegidos, estando prohibida la instalación de estufas o chimeneas de combustión directa.

#### Artículo 63. *Mobiliario.*

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

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 cincuenta centímetros.

3. Las camas tendrán como mínimo noventa centímetros de ancho y ciento ochenta centímetros de largo. No se permitirá el uso de literas de más de dos alturas.

4. Las cunas o camas para niños de cero a seis años, contarán con protección para evitar caídas.

5. La pernocta se realizará en camas o cunas homologadas, mientras que el descanso diurno podrá ser organizado en colchonetas, tumbonas o similares.

#### Artículo 64. *Patios.*

1. Si contara con patio exterior propio, éste estará limitado por una valla perimetral, que en caso de ser de barrotes tendrán una distancia entre ellos inferior a siete centímetros. En dichos patios existirán zonas de sombra.

2. En caso de contar con areneros en el patio exterior, deberán mantenerse y revisarse periódicamente para evitar problemas sanitarios y estarán cubiertos en los periodos de cierre del centro.

#### Artículo 65. *Preparación de biberones.*

1. Los biberones se prepararán en una zona diferenciada de la cocina o de la zona de manipulación de alimentos. Se permite la preparación de biberones en espacios anexos a las salas de bebés siempre que se disponga de superficie de trabajo y de lavabo con dispositivo no manual y agua potable corriente fría y caliente.

2. Las tetinas y biberones se someterán a limpieza y desinfección por calor o sistemas autorizados, debiendo contar con un programa a estos efectos y registro de las operaciones realizadas.

#### Artículo 66. *Depósito de materiales usados.*

En la zona de aseo de las salas de niños de 0 a 2 años, se dispondrá de un cubo higiénico con cierre y accionamiento a pedal para depositar los pañales y otros materiales usados, que estará siempre dotado de bolsa de material impermeable u otro sistema que cumpla la misma finalidad.

#### Artículo 67. *Juguetes y equipamiento de las zonas de juego.*

1. Los juguetes serán de materiales de fácil limpieza y desinfección, y 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 en todo caso siempre que sea necesario.

2. Los aparatos de juego serán adaptados a las edades de los niños a los que estén destinados y se ajustarán a las exigencias recogidas en las Normas UNE de aplicación.

3. Los columpios y otros equipamientos de juego deberán colocarse en el interior de una zona vallada o acotada que sólo permita el acceso a los niños que los estén disfrutando.

4. Los titulares de los centros serán responsables del mantenimiento y conservación de los equipamientos de las zonas de juegos, debiendo realizar revisiones periódicas de acuerdo a las Normas UNE de aplicación. Las citadas revisiones deberán estar documentadas.

#### Artículo 68. *Condiciones de los útiles.*

1. Los útiles destinados a la higiene de los niños que no sean de un solo uso, serán de utilización individual y estarán identificados de forma que se garantice dicha circunstancia.

2. Las tumbonas, colchonetas o similares deberán ir cubiertas de una funda o sábana de uso individual, de colores claros y se guardarán en estanterías, armarios o zonas idóneas destinadas a este fin. Se someterán a limpieza periódica.

### TITULO III

#### **Personal y organización**

#### Artículo 69. *Titulación del personal.*

El personal destinado al cuidado de los niños en los centros regulados en este libro,

contará con la titulación de técnico superior en educación infantil o grado equivalente, o monitor de tiempo libre educativo infantil o equivalente en centros de recreo y esparcimiento infantil.

#### Artículo 70. *Dotación de personal.*

1. En los centros de cuidado infantil existirá un técnico superior en educación infantil o grado equivalente por cada catorce niños en las salas de estancia de cero a dos años, y en las de dos o más años, uno por cada veinte niños. En todo caso existirá en el centro una persona adicional o de apoyo con la citada titulación.

2. En los centros de recreo y esparcimiento infantil existirá un técnico superior en educación infantil o grado equivalente o monitor de tiempo libre educativo infantil o equivalente, por cada catorce niños de cero a tres años. Para niños de más de tres años existirá al menos una persona con la citada titulación por cada veinte niños. En todo caso existirá en el centro una persona adicional o de apoyo con la cualificación referida.

3. Cuando los niños duerman en el centro, existirá un técnico superior en educación infantil o grado equivalente, por cada seis niños de cero a tres años, y en las de tres o más años una persona cualificada por cada diez niños. En todo caso existirá una persona adicional o de apoyo con la citada titulación.

4. En todo momento los menores estarán bajo la vigilancia y cuidado del personal del centro. Se garantizará la vigilancia efectiva de los niños y para ello deberá permanecer, en todo caso, una persona cualificada por zona o sala, con independencia de observar los mínimos establecidos en este artículo.

#### Artículo 71. *Prácticas higiénicas.*

El personal que preste sus servicios en los centros infantiles, estará obligado a observar las siguientes prescripciones, además de lo establecido en las disposiciones vigentes que le sean de aplicación:

a) Vestirá durante el trabajo ropa y calzado de uso exclusivo que mantendrá en todo momento con la debida limpieza.

b) No comerá ni realizará cualquier actividad en las zonas de trabajo que comprometa las prácticas higiénicas.

c) Mantendrá un elevado grado de higiene personal y se lavará las manos siempre que haya utilizado el servicio o atendido las necesidades de los menores.

#### Artículo 72. *Comunicación con el exterior.*

En todos estos centros, será obligatoria la instalación de un teléfono de comunicación con el exterior para ser utilizado en caso de emergencia.

#### Artículo 73. *Dietas.*

La dieta de los niños, de la que los padres tendrán conocimiento con antelación de al menos cuarenta y ocho horas, será equilibrada y adecuada a su edad, teniéndose en cuenta las necesidades de dietas especiales.

Artículo 74. *Libro de registro de usuarios y ficha individual.*

En los centros en los que pernocten niños, se dispondrá de:

- a) Libro de registro específico, donde figurará al menos, el nombre del niño, de los padres o tutores, fecha y hora de entrada y salida, y la firma de padres o tutores y personas del centro responsables de la entrada y salida.
- b) Ficha individual por usuario que incorpore datos identificativos esenciales, así como los relativos a posibles incidencias de salud o de otro tipo, y los teléfonos de contacto de los padres o tutores.

Artículo 75. *Programa de limpieza, desinfección y control de plagas.*

1. Los centros infantiles establecerán un registro de limpieza y desinfección donde se especificará la periodicidad, el producto empleado y el responsable de la tarea, y que abarcará instalaciones, mobiliario y juguetes disponibles en el centro.
2. Contarán con un plan de prevención y control de plagas que priorice las medidas preventivas frente a los tratamientos químicos.

## LIBRO CUARTO

### **Peluquerías, establecimientos de estética y gimnasios**

#### TITULO I

#### **Disposiciones generales**

Artículo 76. *Ámbito de aplicación específico de las peluquerías, establecimientos de estética y gimnasios.*

1. Este libro tiene por objeto la regulación de las condiciones técnico-sanitarias que deben reunir las peluquerías, establecimientos de estética y gimnasios.
2. Las actividades reguladas en este libro son las siguientes:
  - a) Peluquería: Establecimiento donde se presta el servicio de corte, peinado y todas aquellas prácticas relativas al cuidado del cabello. Se podrán ejercer adicionalmente las actividades de manicura, pedicura, esculpido de uñas, depilación eléctrica, a la cera o con productos cosméticos, barbería y maquillaje.
  - b) Establecimiento de estética: Establecimiento en el que se realizan distintas técnicas no sanitarias con la finalidad de embellecer el cuerpo humano, y que incluye:
    - 1º. Instituto de belleza y centro de estética: Establecimiento en el que se realizan técnicas estéticas. Si la actividad dispone como máximo de dos cabinas, se denominará centro de estética.
    - 2º. Centro de bronceado: Establecimiento en el que exclusivamente, o junto con otras actividades, se presta un servicio de bronceado de la piel mediante la aplicación de aparatos emisores de rayos ultravioletas.
    - 3º. Centro de tatuaje, micropigmentación y/o perforación cutánea o "piercing": Establecimiento no sanitario en el que se practica la técnica de grabado de dibujos

mediante la introducción de pigmentos atravesando la piel o mucosas y/o la perforación de cualquier parte del cuerpo, con la finalidad de prender en el mismo objetos de materiales autorizados.

c) Gimnasio: Establecimiento destinado al ejercicio físico y deporte.

*Artículo 77. Definiciones de términos incluidos en la regulación de peluquerías, establecimientos de estética y gimnasios.*

A los efectos de esta regulación, se establecen las siguientes definiciones:

a) Cabina: Zona aislada para uso individual y destinada, exclusivamente, a la prestación de servicios de estética personal.

b) Desinfección: Técnicas y procedimientos destinados a la eliminación de gérmenes patógenos.

c) Esterilización: Técnicas y procedimientos destinados a eliminar gérmenes nocivos y patógenos utilizando productos químicos o sistemas físicos basados en aumento de la temperatura, bajo control de tiempo y presión.

d) Higienización: Técnicas y procedimientos destinados a la limpieza utilizando detergente.

e) Uso exclusivo: Uso no compartido con ningún otro.

f) Zona aislada: Espacio destinado para una determinada finalidad en la que existe separación física de otras zonas o lugares sin necesidad de que dicha separación llegue a techos.

g) Zona diferenciada: Espacio destinado a una determinada finalidad, sin que necesariamente exista separación con medios físicos de otras zonas o lugares.

*Artículo 78. Exclusiones al ámbito de aplicación.*

Se excluyen del ámbito de aplicación de esta regulación las actividades sujetas a autorización sanitaria.

*Artículo 79. Compatibilidades.*

1. Todas las actividades objeto de regulación en este libro, podrán ejercerse conjuntamente entre sí o con cualquier otra actividad, compatible urbanísticamente, siempre que se cumplan las condiciones generales y específicas para cada una de ellas.

2. En las actividades se podrán realizar labores de enseñanza o formación de alumnos debiendo anunciarlo en lugar visible para los usuarios.

3. En los establecimientos regulados en este libro, podrán realizarse actividades sanitarias, entre las que se incluyen consultas, asesoramientos médicos y masajes terapéuticos o deportivos, siempre que cuenten con la preceptiva autorización sanitaria.

## TITULO II

### Condiciones técnico-sanitarias de los locales, útiles, cosméticos y lencería

#### CAPITULO I

#### Locales e instalaciones

##### Artículo 80. *Dependencias obligatorias.*

Los establecimientos sujetos a esta regulación deberán disponer de las siguientes dependencias o zonas:

- a) Zonas de trabajo diferenciadas.
- b) Dependencia, armario o lugar diferenciado y de uso exclusivo para productos cosméticos, lencería y útiles de trabajo.
- c) Zona destinada al servicio de lavandería, si ésta actividad se realizara en el propio establecimiento.
- d) Dependencia, armario o lugar aislado y de uso exclusivo, destinado a productos y útiles de limpieza.
- e) Vestuario o taquillas individuales para uso exclusivo del personal.
- f) Servicios higiénicos cuya utilización podrá ser compartida por público y personal.
- g) Vestuarios para uso exclusivo de los clientes en establecimientos de estética y gimnasios, pudiendo considerarse como vestuario las cabinas de uso individual. Todos los establecimientos sujetos a esta regulación dispondrán de los elementos o mobiliario necesario para el depósito de la ropa y calzado de los clientes.
- h) Lugar destinado al depósito de cubos de basura, a no ser que se utilice el cuarto de basuras común del edificio. En establecimientos agrupados, se podrá utilizar a dichos efectos, el cuarto de basuras común de los mismos.

##### Artículo 81. *Ventilación e iluminación.*

La ventilación será natural o forzada, apropiada a la capacidad y volumen del local, según la finalidad a que se destine. La iluminación será natural o artificial, ajustándose ambas a las respectivas legislaciones vigentes.

##### Artículo 82. *Abastecimiento de agua.*

Las instalaciones contarán en todo momento con abastecimiento suficiente de agua potable, fría y caliente en todas las tomas.

##### Artículo 83. *Condiciones higiénicas.*

Los locales, instalaciones, útiles y mobiliario se mantendrán en correcto estado de conservación, limpieza y orden.

##### Artículo 84. *Materiales.*

Las paredes, suelos y superficies de trabajo serán de materiales lisos e impermeables y de fácil limpieza y desinfección, manteniéndose en todo momento en condiciones higiénico-sanitarias y de conservación adecuadas.

#### Artículo 85. *Mobiliario.*

1. El mobiliario como mesas, sillones, carros, camillas y bancos entre otros, será de material lavable y de fácil limpieza y desinfección.
2. Se dispondrá, además, de protectores de un solo uso cuando se realicen técnicas estéticas que precisen el contacto directo del cuerpo con el mobiliario.

#### Artículo 86. *Servicios higiénicos.*

1. La dotación de servicios higiénicos de uso público lo será en función de la superficie útil de manera que, hasta doscientos metros cuadrados se instalará un inodoro y un lavabo y, por cada doscientos metros cuadrados adicionales o fracción superior a cien metros cuadrados, se aumentará un inodoro y un lavabo separándose por cada uno de los sexos.
2. Independientemente de que el número de aseos a instalar en aplicación del apartado anterior, fuera de un inodoro y un lavabo, este criterio operará siempre que se trate de actividades de la clase terciario recreativo con un aforo inferior a cincuenta personas. Este servicio será accesible, salvo en los locales existentes en los que no se pueda establecer un itinerario accesible de acceso al mismo.
3. Salvo en la excepción indicada en el apartado anterior dispondrán, como mínimo, de un servicio higiénico público accesible, que permita la entrada y utilización a las personas discapacitadas.
4. Para los casos en los que en función de la superficie sea suficiente con un inodoro y un lavabo, se estima que la condición de separación de sexos se cumple con la adopción de medidas que garanticen su utilización por separado.
5. Si el establecimiento se encuentra instalado en un comercio agrupado, los servicios higiénicos comunes del centro podrán utilizarse por el público y personal, siempre que reúnan las características previstas en este libro, y con excepción de los institutos de belleza y centros de estética que requieran la instalación de duchas según lo establecido en el apartado b) del artículo 93 y gimnasios que dispondrán en sus propias dependencias de servicios higiénicos.
6. Los servicios higiénicos estarán dotados de lavabo con agua potable corriente fría y caliente, jabón líquido, toallas de un solo uso o secadores por aire, papel higiénico y recipientes para residuos.
7. En el ejercicio de varias actividades, el cómputo de servicios higiénicos se hará en función del total de la superficie útil y no por cada una de las actividades.

#### Artículo 87. *Residuos.*

1. Los residuos producidos en estos establecimientos, tales como, agujas y material de corte o perforación desechables, susceptibles de haber entrado en contacto con líquidos o sustancias biológicas, se gestionaran como residuos biosanitarios.
2. Estos centros cumplirán la legislación vigente sobre gestión de residuos

biosanitarios y citotóxicos.

Artículo 88. *Programa de limpieza, desinfección y control de plagas.*

1. Se establecerá un registro de limpieza y desinfección donde se especificará la periodicidad, el producto empleado y el responsable de la tarea, y que abarcará instalaciones, mobiliario, equipos y útiles.
2. Contarán con un plan de prevención y control de plagas que priorice las medidas preventivas frente a los tratamientos químicos.

## CAPITULO II

### **Productos cosméticos, equipos, utillaje y lencería**

Artículo 89. *Productos cosméticos.*

1. Los productos cosméticos que se utilicen en el ejercicio de las actividades reguladas en este libro, se mantendrán siempre etiquetados, cumplirán lo dispuesto en la normativa vigente y se mantendrán en perfectas condiciones de utilización.
2. La cera fría y otros productos cosméticos utilizados en frío para depilación, serán de un solo uso.
3. La cera caliente que no fuera de un solo uso, dispondrá de un sistema eficaz de calentamiento a temperaturas superiores a sesenta grados centígrados y filtrado. La cera será desechada si después de su utilización se observara restos de sangrado.
4. En ningún caso se utilizarán lápices cortasangre, pudiendo ser sustituidos por hemostáticos líquidos.

Artículo 90. *Condiciones de equipos y utillaje.*

1. Los utensilios, materiales y equipos utilizados en la práctica profesional se mantendrán en perfectas condiciones de utilización y conservación. Además, aquellos que entren en contacto directo con las personas, deberán estar limpios y desinfectados.
2. Los peines, cepillos y demás utensilios que entren en contacto con piel o cuero cabelludo, deberán ser objeto de higienización y posterior desinfección entre cada usuario. Una vez limpios, deberán almacenarse en recipientes de material liso y de fácil limpieza o con envoltura individual.
3. Los cortacúculas y otros instrumentos de corte, que estén en contacto directo con la piel, serán higienizados y esterilizados, manteniendo dichas condiciones hasta su utilización. Las cuchillas serán de un solo uso.
4. La esterilización se realizará por medios adecuados que garanticen la misma, verificando que las medidas de las variables de control sean las correctas.
5. No será necesario disponer en el establecimiento de sistema de esterilización cuando se utilicen materiales estériles y desechables tras su uso.
6. Cualquier objeto o superficie manchada con fluidos corporales, será limpiada y desinfectada.

7. Los componentes de equipos susceptibles de contaminarse con fluidos corporales, que no sean desmontables o desechables y no susceptibles de ser esterilizados, se protegerán con fundas de material impermeable y de un solo uso.

8. Los elementos de protección ocular serán de un solo uso o se someterán a higienización entre cada usuario. Serán adecuados para el espectro de banda en función de la técnica utilizada.

#### Artículo 91. *Lencería.*

Las toallas y demás lencería, se mantendrán y almacenarán en condiciones higiénicas y serán renovadas con cada usuario. Una vez usadas, se depositarán en un recipiente dispuesto exclusivamente para tal fin.

### TITULO III

#### **Condiciones específicas de los establecimientos**

#### Artículo 92. *Peluquerías.*

Las peluquerías, además de las condiciones generales recogidas en este libro, cumplirán de forma específica las siguientes:

- a) Contarán con una zona para la preparación del material, diferenciada y de uso exclusivo por el personal.
- b) Dispondrán de lavabo dotado de agua corriente fría y caliente de uso exclusivo para la limpieza del material, independiente de los lavabos y lavacabezas.
- c) Habilitarán cabina o cabinas si se realiza servicio de depilación, no siendo exigible la instalación de lavabo en las mismas.

#### Artículo 93. *Institutos de belleza y centros de estética.*

Los institutos de belleza y los centros de estética, además de las condiciones generales recogidas en esta disposición y las específicas en función de las técnicas que realicen, cumplirán las siguientes condiciones:

- a) Dispondrán de lavabo dotado de agua potable corriente fría y caliente en las cabinas y en las salas comunes donde se apliquen las técnicas de estética.
- b) Contarán con ducha/s para los usuarios, cuando se precise una limpieza posterior del cuerpo tras la práctica realizada.
- c) Las cabinas en las que se utilicen equipos láser o IPL (luz pulsada intensa), contarán con paredes hasta el techo y estarán señalizadas, limitando su acceso a personal autorizado. Los paramentos estarán revestidos de material opaco para evitar la salida de radiación al exterior. El mobiliario y utillaje será antirreflectante.
- d) Se realizarán revisiones periódicas de los equipos utilizados en tratamientos de estética, que deberán estar documentadas.

e) Se informará a los usuarios sobre los riesgos y contraindicaciones de las técnicas estéticas aplicadas.

#### Artículo 94. *Centros de bronceado.*

Los centros de bronceado cumplirán las condiciones generales recogidas en este libro y las contenidas en su normativa específica de aplicación.

#### Artículo 95. *Centros de tatuaje, micropigmentación y/o perforación cutánea o "piercing".*

Los centros de tatuaje, anillado y centros donde se realicen técnicas de micropigmentación, cumplirán las condiciones generales recogidas en este libro y las contenidas en su normativa específica de aplicación.

#### Artículo 96. *Gimnasios.*

Los gimnasios, además de las condiciones generales recogidas en este libro, cumplirán los siguientes requisitos:

a) Dispondrán de vestuarios y duchas que podrán ser compartidos con otras actividades, y que estarán separados por sexos si sus usuarios fueran indistintamente hombres y mujeres, a excepción de establecimientos hoteleros o instalaciones en comunidades de propietarios, los cuales quedan eximidos.

b) El suelo de vestuarios y duchas será antideslizante.

c) Cuando se ejerza la enseñanza o instrucción de actividades físicas o deportivas, durante las horas de funcionamiento del gimnasio se encontrará presente personal con cualificación profesional, encargado de supervisar las actividades de los concurrentes.

d) En las salas de máquinas o aparatos, sin enseñanza o instrucción, existirán carteles en lugar visible para los usuarios donde se indique el manejo de dichas máquinas o aparatos y los riesgos derivados de su uso.

e) Las máquinas y aparatos instalados en esta actividad se ajustarán a las exigencias recogidas en las normas UNE de aplicación y se mantendrán en las debidas condiciones higiénicas y de mantenimiento. Se realizarán revisiones periódicas que deberán estar documentadas.

## TITULO IV

### **Personal y organización**

#### Artículo 97. *Condiciones del personal.*

El personal que desempeñe cometidos en cualquiera de los establecimientos que se regulan en este libro, estará obligado a observar las siguientes prescripciones, además de lo establecido en las disposiciones vigentes que les sean de aplicación:

a) Vestirá durante el trabajo ropa y calzado de uso exclusivo, que mantendrá en todo momento con la debida limpieza.

b) No comerá en la zona de trabajo.

c) Tendrá cualificación profesional sobre las técnicas aplicadas para evitar riesgos en los usuarios. En caso de precisar formación reglada exigida por sus normativas de aplicación específicas, deberá justificarla cuando sea requerida por los servicios de inspección, mediante los preceptivos certificados.

d) Informará al usuario, si fuera necesario y con carácter previo a la realización de la técnica, de los riesgos de la misma asegurándose, en su caso, que se cumplimenten los formularios exigidos y que se cumplan los requisitos de consentimiento.

Artículo 98. *Comunicación con el exterior.*

El centro dispondrá de teléfono de comunicación con el exterior para ser utilizado en caso de emergencia.

Artículo 99. *Códigos de buenas prácticas.*

Las empresas podrán utilizar voluntariamente Códigos de Buenas Prácticas como medio para garantizar la higiene y la seguridad de las técnicas empleadas.

## LIBRO QUINTO

### **Piscinas**

#### TITULO I

#### **Disposiciones generales**

Artículo 100. *Ámbito de aplicación específico de las piscinas.*

1. El presente libro tiene por objeto la regulación de las condiciones técnico-sanitarias que deben reunir las instalaciones de titularidad pública o privada, destinadas a la natación, el baño u otros fines recreativos, en las que se realice un contacto directo y colectivo con el agua.

2. Los establecimientos e instalaciones regulados en este libro cumplirán además de lo indicado en el mismo, lo establecido en la normativa estatal y autonómica de aplicación.

Artículo 101. *Exenciones al ámbito de aplicación.*

Quedan excluidas las piscinas de uso privado unifamiliares y las de aguas naturales, termales o mineromedicinales.

Artículo 102. *Definiciones.*

A efectos de este libro, las definiciones se atenderán a lo indicado en el Real Decreto 742/2013, de 27 de septiembre, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de las piscinas.

#### TITULO II

#### **Procedimiento de comunicación**

Artículo 103. *Comunicación de piscinas de uso público.*

1. Los titulares de piscinas de uso público deberán comunicar al Ayuntamiento, con carácter anual, que su instalación reúne las condiciones necesarias para su correcto funcionamiento.

2. Los titulares de las piscinas de uso público que hayan permanecido sin funcionamiento más de seis meses, realizarán la comunicación establecida en el apartado 1 de este artículo, al menos quince días antes de su reapertura.

3. Los titulares de las piscinas climatizadas de uso público realizarán esta comunicación en los dos primeros meses del año.

### TITULO III

#### **Condiciones técnicas**

#### CAPITULO I

#### **Instalaciones**

Artículo 104. *Características estructurales y condiciones de seguridad.*

Las características estructurales y las condiciones de seguridad de estas instalaciones se ajustarán a lo establecido en el Código Técnico de Edificación, el Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios y demás normativa que les sea de aplicación.

Artículo 105. *Protección del vaso.*

En la época, días u horas en que la piscina no se encuentre en funcionamiento, con el fin de evitar la alteración del agua o la caída de personas o animales, el vaso deberá protegerse mediante vallado, cubrimiento o cualquier otro sistema eficaz. Asimismo, se mantendrá en condiciones tales que no pueda constituir un foco de contaminación ambiental.

#### CAPITULO II

#### **Equipamientos y accesorios**

Artículo 106. *Equipamientos deportivos y recreativos.*

1. En caso de utilizarse equipamientos deportivos fijos o móviles, sus anclajes estarán fijados a los elementos estructurales, serán de material inoxidable y no supondrán un peligro para los usuarios o deportistas.

2. Los titulares de las instalaciones serán responsables del mantenimiento y conservación de los equipamientos, debiendo realizar revisiones periódicas, como mínimo una vez al año, de acuerdo a las normas UNE de aplicación. Dichas revisiones deberán estar documentadas.

#### CAPITULO III

#### **Almacén de productos químicos**

Artículo 107. *Condiciones del almacén.*

1. El almacén de productos químicos estará en un local independiente, será de uso exclusivo, de fácil acceso para el personal de mantenimiento e inaccesible a los usuarios de las piscinas.
2. Estará señalizado y contará con iluminación y ventilación conformes a la normativa sectorial de aplicación, debiéndose realizar mantenimiento y revisiones periódicas.
3. Todos los productos almacenados presentarán una estiba que evite derrames, se conservarán cerrados y con las etiquetas visibles.

Artículo 108. *Manipulación de productos químicos.*

1. El almacenaje y manipulación de los productos empleados para el tratamiento del agua, limpieza y desinfección de las instalaciones deberá realizarse con las máximas precauciones, atendiendo a una separación suficiente de productos incompatibles y en la forma adecuada para cada caso, según instrucciones del fabricante y fichas de datos de seguridad.
2. En lugar visible se expondrán las medidas de seguridad necesarias para evitar accidentes, con expresa referencia a las actuaciones en caso de contacto o ingestión. En el almacén habrá una hoja de seguridad de cada uno de los productos almacenados.

#### TITULO IV

### **Calidad del agua y del aire**

Artículo 109. *Calidad y conservación del agua.*

1. El agua del vaso de la piscina no contendrá sustancias en concentración tal que puedan resultar nocivas para la salud y cumplirá lo establecido en la normativa de aplicación.
2. Los vasos se vaciarán totalmente siempre que las condiciones higiénico-sanitarias del agua o del vaso así lo requieran y no pueda solventarse por tratamiento alternativo. En el caso de piscinas climatizadas, los vasos deberán vaciarse como mínimo una vez al año, a excepción de que existan medidas excepcionales de restricción de consumo de agua.

Artículo 110. *Calidad y renovación del aire.*

1. El aire del ambiente interior de instalaciones cubiertas y de las salas técnicas, será renovado periódicamente a fin de evitar la presencia de sustancias irritantes. En el recinto donde se ubican los vasos se comprobará a diario las condiciones de humedad relativa, temperatura ambiente y concentración de dióxido de carbono.
2. En las piscinas climatizadas cubiertas existirá, a la vista del público, un termómetro y un higrómetro.

#### TITULO V

### **Control y organización**

#### **CAPITULO I**

#### **Autocontrol**

#### Artículo 111. *Criterios generales.*

1. Los titulares de piscinas de uso privado y uso público dispondrán, respectivamente, de medidas de verificación o autocontrol específicas, para comprobar la adecuación de las instalaciones y la óptima calidad del agua y del aire de las mismas.
2. Los servicios de inspección podrán comprobar el cumplimiento de estas normas, exigiendo la adopción de las medidas correctoras técnicas y/o administrativas necesarias.

#### Artículo 112. *Medidas de verificación.*

1. En piscinas de uso privado, diariamente, se anotarán los datos siguientes:
  - a) Fecha y hora de muestreo.
  - b) Número de bañistas.
  - c) Temperatura ambiente, humedad relativa y concentración de dióxido de carbono en recintos de piscinas cubiertas.
  - d) Temperatura del agua del vaso en piscinas climatizadas.
  - e) Nivel residual y/o total del desinfectante utilizado.
  - f) pH.
  - g) Agua depurada (metros cúbicos).
  - h) Agua renovada (metros cúbicos).
  - i) Observaciones: operaciones de mantenimiento y seguridad de las instalaciones así como las revisiones, incidencias y fallos del sistema de depuración, filtrado o evacuación del agua.
2. El personal de mantenimiento de la instalación dispondrá de los reactivos, instrumental y conocimientos necesarios para realizar las determinaciones.
3. Quedarán asimismo documentados otros controles analíticos del agua y del aire que, en su caso, se hayan realizado.

#### Artículo 113. *Medidas de autocontrol.*

1. Los titulares de piscinas de uso público implantarán un protocolo de autocontrol, que incluirá lo siguiente:
  - a) Las medidas de verificación descritas en el artículo anterior.
  - b) Información general sobre los productos químicos utilizados en el tratamiento del agua y su procedimiento de filtración y depuración. A tal efecto, dispondrán de las fichas de datos de seguridad de los productos y de las especificaciones técnicas de los equipos de filtración y depuración instalados.
  - c) Medidas de seguridad y de buenas prácticas.
  - d) Programa de limpieza y desinfección que garantizará que las instalaciones, equipamientos y elementos de apoyo, deportivos u ornamentales, sean sometidos a limpieza y desinfección periódica. Todas estas actuaciones quedarán documentadas y

se especificará la periodicidad de las operaciones, el producto empleado y el responsable de la tarea.

e) Plan de prevención y control de plagas, que priorice las medidas preventivas frente a los tratamientos químicos.

f) Información sobre los procedimientos de gestión de proveedores y servicios.

2. En caso de detectar situaciones de incumplimiento, se adoptarán las medidas correctoras precisas que quedarán debidamente registradas.

3. El protocolo de autocontrol permanecerá en la instalación quedando a disposición del personal de la misma y de los servicios de inspección.

## CAPITULO II

### **Personal y organización**

Artículo 114. *Titulación del personal.*

1. Las piscinas contarán con socorristas y personal sanitario y de mantenimiento conforme a lo indicado en la normativa de aplicación.

2. Para el ejercicio de las actividades reguladas en este libro, el personal contará con la formación requerida, debiendo acreditar dicha cualificación a los servicios de inspección cuando así lo soliciten.

## TITULO VI

### **Establecimientos con vasos de hidromasaje**

Artículo 115. *Condiciones generales.*

Los establecimientos tipo spa o balneario urbano, que cuenten con vasos de hidromasaje, con o sin recirculación del agua, observarán las siguientes prescripciones:

a) El fondo y las paredes de los vasos estarán revestidos de materiales lisos, antideslizantes, de fácil limpieza y desinfección.

b) En los vasos existirá un sistema de desagüe a la red de alcantarillado pública, que permita la eliminación rápida del agua y sedimentos.

c) La temperatura del agua de los vasos de estas piscinas no podrá ser superior a treinta y seis grados centígrados.

d) Contarán con servicios higiénicos cuya utilización podrá ser compartida por público y personal.

e) Dispondrán de vestuarios y duchas para uso exclusivo de los clientes separados por sexos, si sus usuarios fueran indistintamente hombres y mujeres.

f) La zona de baño, vestuarios y duchas dispondrán de suelo antideslizante y de fácil limpieza y desinfección.

g) Los establecimientos se encontrarán en adecuado estado de mantenimiento y limpieza.

h) No se podrá acceder a la zona de baño con calzado y ropa de calle.

i) No estará permitida la entrada o estancia de animales en las instalaciones.

*Artículo 116. Vasos con recirculación de agua.*

Las instalaciones que cuenten con vasos de hidromasaje con recirculación del agua, observarán además lo siguiente:

a) Cumplirán todos los requisitos relativos a la calidad del agua y del aire, a las condiciones de almacenamiento y manipulación de productos químicos contemplados en este libro.

b) El agua recirculada deberá ser filtrada y depurada por procedimientos físico-químicos. En caso de que haya varios vasos de hidromasaje, cada vaso tendrá un sistema de filtración y tratamiento químico independiente.

c) Se aportará agua nueva en cantidad suficiente para garantizar los parámetros de calidad de la misma.

d) La adición de desinfectante o cualquier otro aditivo autorizado, se realizará mediante sistemas de dosificación semiautomática o automática, salvo emergencia y, en este caso, en ausencia de usuarios.

e) El sistema de depuración deberá encontrarse en funcionamiento continuo cuando la instalación esté abierta al uso y siempre que sea necesario para garantizar la calidad del agua.

f) En función de su uso privado o público, contarán con medidas de verificación o autocontrol conforme a lo indicado en el Título V de este libro.

## LIBRO SEXTO

### **Servicios funerarios**

#### TITULO I

### **Disposiciones generales**

*Artículo 117. Ámbito de aplicación específico.*

1. Este libro tiene por objeto la regulación de las condiciones técnico-sanitarias que deben reunir los establecimientos que ejerzan la actividad de servicios funerarios.

2. Quedan excluidos del ámbito de aplicación de esta regulación, los servicios de cementerios y crematorios.

*Artículo 118. Definiciones de términos incluidos en la regulación de servicios funerarios.*

A efectos de esta regulación, se establecen las siguientes definiciones:

a) Empresa Funeraria: Es la empresa que presta todos o alguno de los siguientes servicios: manipulación y acondicionamiento de cadáveres, traslado de los mismos, tanatorio-velatorio y crematorio o cementerio.

Queda incluido el suministro de bienes y servicios complementarios que requiera el ejercicio de su actividad.

b) Servicio Funerario: Es cualquiera de los servicios que se prestan por una empresa funeraria, desde el fallecimiento de una persona hasta su inhumación o cremación.

## TITULO II

### **Condiciones técnico-sanitarias de instalaciones y equipamientos de servicios funerarios**

Artículo 119. *Dependencias obligatorias.*

1. Los locales donde se presten servicios funerarios contarán con una oficina administrativa y, en su caso, zona de atención al público y servicios higiénicos.

2. En el mismo local o en edificio separado, dispondrán además de:

a) Almacén de féretros y demás material funerario con las existencias necesarias para cubrir la demanda de servicios diarios.

b) Garaje o locales para limpieza de coches fúnebres.

c) Garaje para el estacionamiento de coches fúnebres.

Artículo 120. *Condiciones técnico-sanitarias de los coches fúnebres.*

1. Estarán acondicionados para asegurar la separación de la cabina del conductor del habitáculo para el féretro, que contará con un sistema de anclaje con la carrocería. Este habitáculo dispondrá de sistema de aire acondicionado independiente y en funcionamiento.

2. Los vehículos serán utilizados únicamente para el traslado de cadáveres y restos cadavéricos, no pudiendo ser utilizados para ningún otro fin.

3. Los coches fúnebres serán sometidos periódicamente a limpieza y desinfección debiendo registrar dichas operaciones.

Artículo 121. *Condiciones técnico-sanitarias de los tanatorios.*

1. Los tanatorios estarán situados en edificios de uso exclusivo o en edificios que simultáneamente realicen actividades compatibles o complementarias.

2. En todo caso, observarán las siguientes condiciones en su instalación:

a) Dispondrán de salas-velatorio, que deberán estar separadas de otras dependencias del servicio, contando con sistemas de ventilación y climatización independientes. Estas salas se someterán periódicamente a limpieza y desinfección, y en todo caso, entre cada cambio de servicio.

b) La entrada y circulación de cadáveres será independiente de la zona reservada para el acceso peatonal de visitantes.

c) Contará con dependencia específica de preparación de cadáveres integrada, como mínimo, con una sala de acondicionamiento estético.

d) Instalarán servicios higiénicos para uso público. Al menos uno de ellos deberá ser accesible para la entrada y utilización por personas con discapacidad.

e) Dispondrán de aseos con duchas y vestuarios para el personal. Estos servicios higiénicos estarán dotados de agua potable corriente fría y caliente, inodoro, lavamanos de accionamiento no manual, jabón líquido, toallas de un solo uso o secadores automáticos, y recipiente para residuos.

3. Contarán con un plan de prevención y control de plagas que priorice las medidas preventivas frente a los tratamientos químicos.

*Artículo 122. Condiciones técnico-sanitarias de las salas de acondicionamiento estético y tanatopraxia.*

1. Las paredes y suelos serán lisos, impermeables y de fácil limpieza y desinfección.

2. Contarán con lavamanos de acción no manual con agua potable corriente fría y caliente, dispositivo de jabón líquido y toallas de un solo uso.

3. La iluminación y ventilación se ajustarán a lo establecido en la normativa sectorial de aplicación. En todo caso los sistemas de ventilación y climatización de estas salas serán independientes de las del resto de dependencias.

4. Los residuos que se generen en estas prácticas deberán ser gestionados y manipulados de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente sobre residuos biosanitarios.

5. La sala de tanatopraxia dispondrá de una mesa de acero inoxidable con toma de agua y sistema de evacuación de la misma, así como de cámaras frigoríficas para la conservación de cadáveres. Los vertidos de la sala cumplirán lo establecido en la normativa de aplicación.

6. El instrumental o material no desechable, tanto en el manejo del cadáver como en los equipos de protección individual del personal, se someterán a lavado y esterilización a vapor, mediante autoclave con controles de presión y temperatura.

7. Los paramentos, equipamientos y materiales utilizados en estas salas serán sometidos a limpieza y desinfección periódica, debiendo registrar dichas actividades.

*Artículo 123. Personal y equipamiento.*

El personal que realice actividades relacionadas con el manejo de cadáveres o restos cadavéricos, vestirá con ropa y calzado de uso exclusivo, adoptará medidas de protección individual necesarias para la manipulación de cadáveres y mantendrá en todo momento un adecuado nivel de higiene.

## TITULO III

### Condiciones de funcionamiento

Artículo 124. *Obligaciones de las empresas.*

Las empresas funerarias observarán las siguientes obligaciones:

- a) Llevarán un registro de los servicios realizados.
- b) Verificarán el cumplimiento de la legislación vigente relativa a la sanidad mortuoria con carácter previo a la contratación del servicio.
- c) Prestarán los servicios gratuitos de carácter social que el Ayuntamiento señale.

## LIBRO SÉPTIMO

### Insalubridad y control de plagas en inmuebles y entorno urbano

## TITULO I

### Disposiciones generales

Artículo 125. *Ámbito de aplicación específico para situaciones de insalubridad y control de plagas.*

1. Este libro tiene por objeto regular las actuaciones en casos de insalubridad y presencia de plagas en entornos públicos y privados.
2. Las actuaciones que se regulan comprenden además, las medidas de saneamiento, higienización y desinfección, así como de desinsectación, desratización y otras operaciones de prevención y control de plagas, realizados en espacios y bienes inmuebles por motivo de riesgo para la salud pública.
3. Se excluyen de esta regulación, las plagas de ámbito fitosanitario en la medida que no existieran riesgos para la salud.

Artículo 126. *Definiciones.*

A efectos de esta regulación se establecen las siguientes definiciones:

- a) Animal plaga: Especie animal susceptible de generar plaga.
- b) Desinfección: Técnicas y procedimientos destinados a la eliminación de gérmenes patógenos.
- c) Desinsectación: Técnicas y procedimientos destinados a la prevención, detección y control de insectos y artrópodos con potencial riesgo para la salud pública, los animales o los bienes.
- d) Desratización: Técnicas y procedimientos destinados a la prevención, detección y control de ratas y ratones con potencial riesgo para la salud pública, los animales o los bienes.

e) Diagnóstico de situación: Documento que recoge información técnica correspondiente al análisis de una situación de riesgo de plaga.

f) Plaga: Presencia de poblaciones de animales en número por encima del nivel aceptable para la salud pública.

g) Plan de prevención y control de plagas: Documento actualizado que incluye los niveles aceptables de animal plaga, las medidas preventivas, la vigilancia y las actuaciones de control de plagas.

h) Producto Biocida: Preparado de una o más sustancias activas, registrado por la autoridad sanitaria competente y destinado a destruir, contrarrestar, neutralizar, impedir la acción o ejercer un control de otro tipo sobre cualquier organismo nocivo, por medios químicos o biológicos.

i) Saneamiento: Conjunto de medidas ambientales, estructurales e higiénicas, establecidas a efecto de la supresión de las causas de insalubridad y proliferación de plagas.

## TITULO II

### **La insalubridad**

Artículo 127. *Condiciones de higiene en bienes inmuebles y entorno urbano.*

1. Todas las parcelas y solares no edificados así como los edificios, incluidas sus zonas comunes, áreas ajardinadas e infraestructuras propias de servicios, deberán mantenerse en adecuadas condiciones de limpieza y mantenimiento, evitándose situaciones de insalubridad. Corresponde a la propiedad de estos bienes inmuebles adoptar las medidas oportunas para evitar estas situaciones.

2. En las parcelas, solares, edificios, áreas ajardinadas e infraestructuras de titularidad municipal que se gestionen por terceros, corresponderá al gestor mantenerlos en adecuadas condiciones de limpieza y mantenimiento, evitando situaciones de insalubridad.

3. Los inmuebles habitados contarán con un sistema eficaz de eliminación de residuos orgánicos y dispondrán de agua corriente en cantidad suficiente para un correcto funcionamiento de los sanitarios.

4. No se podrán acumular objetos y residuos en parcelas, solares o en el interior de edificios, de manera que por su naturaleza o volumen, constituyan un riesgo para la salud y seguridad de los propios habitantes, de las fincas colindantes o de los viandantes.

## TITULO III

### **Las plagas**

Artículo 128. *Control de plagas en bienes inmuebles y entorno urbano.*

1. Todas las parcelas y solares no edificados así como los edificios, incluidas sus zonas comunes, áreas ajardinadas e infraestructuras propias de servicios, deberán mantenerse en adecuadas condiciones de limpieza y mantenimiento, evitando generar riesgos de entrada, atracción y/o de proliferación de plagas. Corresponde a la

propiedad de estos bienes inmuebles adoptar las medidas oportunas de prevención y control para evitar estas situaciones.

2. Los sistemas de saneamiento y de alcantarillado serán conservados de manera que se impida el acceso de plagas al interior de los inmuebles.

3. Las basuras y otros residuos generados, además de cumplir la normativa aplicable en materia de gestión de residuos, no generarán riesgos de salubridad y de atracción o proliferación de plagas.

4. Queda prohibido el depósito o abandono de mobiliario o enseres infestados por plagas.

#### Artículo 129. *Aves plaga.*

Los titulares de las edificaciones e instalaciones deberán adoptar medidas preventivas y, en su caso, de control de aves plaga. En supuestos de nidificaciones en inmuebles y sus zonas comunes, la propiedad será responsable de gestionar el saneamiento de las zonas afectadas.

#### Artículo 130. *Obras públicas y servicios subterráneos.*

1. En supuestos de obras públicas o privadas que supongan movilización de terreno y/o afecten al sistema de alcantarillado municipal, el responsable de las mismas deberá adoptar, con carácter previo a su inicio, medidas encaminadas al control de riesgos de plagas.

2. Los titulares o gestores de instalaciones de servicios subterráneos, como garajes, conducciones de agua, telefonía y cableado óptico, entre otras, deberán aplicar los criterios de prevención y control de plagas. Con ese objetivo, dispondrán de un plan documentado de prevención y control de plagas, que deberá estar a disposición de los servicios técnicos municipales competentes.

#### Artículo 131. *Entrada de mercancías.*

Los responsables o gestores de actividades económicas que introdujeran mercancías en el municipio, deberán adoptar medidas específicas de prevención y control de plagas, que alcanzarán tanto a las mercancías como a los medios utilizados para su transporte y almacenamiento.

#### Artículo 132. *Depósitos de agua.*

1. Los depósitos temporales o permanentes de agua retenida, estarán sujetos a una adecuada limpieza y mantenimiento para garantizar unas condiciones adecuadas de salubridad pública.

2. Las instalaciones y aguas superficiales serán objeto de vigilancia con la intención de limitar los focos de cría de mosquitos u otros insectos.

### TITULO IV

#### **Tratamiento biocida**

#### Artículo 133. *Aplicación de productos biocidas.*

1. En caso de ser precisa la aplicación de producto biocida, este deberá aplicarse siempre con las restricciones y precauciones necesarias, de acuerdo a lo especificado en la normativa vigente y, en su caso, la buena práctica profesional, evitando la exposición a personas, animales y alimentos.
2. La prevención y control de plagas en inmuebles y espacios públicos de titularidad municipal corresponde a los servicios municipales competentes. En el caso de que el inmueble o espacio público municipal se gestionara por terceros, corresponderá al gestor disponer de un plan de prevención y control de plagas.
3. Las actuaciones en espacios de titularidad privada, solo serán realizados por los servicios municipales competentes, en ejecución subsidiaria, cuando concurren circunstancias que conlleven un riesgo para la salubridad pública.
4. En situaciones de riesgo especial, emergencia o catástrofe que impliquen potencial riesgo de plagas, las autoridades sanitarias municipales podrán adoptar las medidas especiales de seguridad y de protección de la salud pública que se consideren oportunas.
5. La aplicación de productos biocidas en espacios públicos abiertos, observará los criterios de seguridad previstos para el uso de biocidas pertinentes. Las aplicaciones que utilicen dispositivos generadores de aerosoles, deberán ser objeto de una planificación especial para evitar todo riesgo de exposición a los ciudadanos.

#### Artículo 134. *Diagnóstico de situación.*

Todo plan de prevención y control de plagas, realizado en el ámbito de aplicación de esta regulación, requerirá un diagnóstico de situación que estará a disposición de los técnicos de la inspección municipal.

#### **Disposición transitoria primera.** *Adecuación de los establecimientos en funcionamiento.*

Los establecimientos sujetos a esta ordenanza que viniesen funcionando con anterioridad a su aprobación, deberán adecuarse a lo en ella previsto en el plazo de seis meses desde su entrada en vigor.

#### **Disposición transitoria segunda.** *Efectos en establecimientos autorizados.*

Los establecimientos sujetos a esta ordenanza, que estuviesen en posesión del correspondiente título habilitante para el ejercicio de la actividad, podrán mantener sus instalaciones especialmente en cuanto a distribución de espacios se refiere, en la forma establecida en el citado título habilitante, siempre que se garanticen las condiciones de salubridad. En caso de que no se garanticen dichas condiciones, los servicios técnicos municipales competentes definirán las medidas a adoptar.

#### **Disposición transitoria tercera.** *Expedientes en tramitación.*

La tramitación de los expedientes cuya incoación se haya producido con anterioridad a la entrada en vigor, se tramitarán conforme a lo establecido en la normativa municipal que fuera de aplicación en el momento de su incoación.

**Disposición derogatoria única.** *Cláusula derogatoria.*

Quedan derogadas:

1. Ordenanza Reguladora de las Condiciones Higiénico-Sanitarias y Protección de los Consumidores en Establecimientos donde se consumen Comidas y Bebidas, aprobada por Acuerdo Plenario de 28 de febrero de 1990.
2. Ordenanza Reguladora de las Condiciones Higiénico-Sanitarias y Técnicas de los Centros de Cuidado y Recreo Infantil, aprobada por Acuerdo Plenario de 30 de julio de 1998.
3. Ordenanza Reguladora de las Condiciones Higiénico-Sanitarias y Técnicas de peluquerías, institutos de belleza y otros servicios de estética, aprobada por Acuerdo Plenario de 29 de mayo de 2000.
4. Ordenanza Reguladora de las Condiciones Higiénico-Sanitarias, Técnicas y de Seguridad de las Piscinas, aprobada por Acuerdo Plenario de 28 de enero de 1999.
5. Ordenanza Reguladora de los Requisitos para la Prestación de Servicio Públicos Funerarios en el Municipio de Madrid, aprobada por Acuerdo Plenario de 21 de marzo de 1997.
6. La Ordenanza Municipal de Protección de los Consumidores, de 27 de marzo de 2003, modificada por la Ordenanza de Consumo de la Ciudad de Madrid de 30 de marzo de 2011, por la que pasó a denominarse Ordenanza Municipal de la Protección de la Salud de los Consumidores.
7. Cualquier otra disposición de igual o inferior rango en cuanto se oponga a lo dispuesto en esta ordenanza.

**Disposición final primera.** *Interpretación de la ordenanza.*

Se faculta al titular del Área de Gobierno competente en materia de sanidad para interpretar y resolver cuantas cuestiones surjan de la aplicación de esta ordenanza, y para que dicte las resoluciones complementarias necesarias para el desarrollo y cumplimiento de la misma.

**Disposición final segunda.** *Publicación, entrada en vigor y comunicación.*

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 48.3, letras e) y f) y 54 de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid, la publicación, entrada en vigor y comunicación de esta ordenanza se producirá de la siguiente forma:

- a) El acuerdo de aprobación y el texto de la ordenanza se publicarán íntegramente en el “Boletín Oficial de la Comunidad de Madrid” y en el “Boletín Oficial del Ayuntamiento de Madrid”.
- b) La ordenanza entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el “Boletín Oficial de la Comunidad de Madrid”.
- c) Sin perjuicio de lo anterior, el acuerdo de aprobación se remitirá a la Administración General del Estado y a la Administración de la Comunidad de Madrid.

## Apéndice IV

(En relación con el punto 22 del orden del día de la sesión ordinaria del Pleno de 28 de mayo de 2014, propuesta de la Junta de Gobierno para aprobar la modificación de la Ordenanza de Movilidad para la Ciudad de Madrid).

## **MODIFICACIÓN DE LA ORDENANZA DE MOVILIDAD PARA LA CIUDAD DE MADRID**

La puesta en marcha del nuevo Servicio de Estacionamiento Regulado, denominado SER Inteligente, que integra consideraciones medioambientales y cuya operatividad está basada en la aplicación de Tecnologías de Información y Comunicación (TIC) cuya implantación se llevará a cabo mediante el Contrato de Gestión Integral del Servicio Público de Movilidad de la Ciudad de Madrid, hace necesaria una modificación puntual de la Ordenanza de Movilidad vigente en los artículos referentes al SER, a efectos de posibilitar su funcionamiento.

Entre las modificaciones sustanciales que hay que destacar se encuentran:

La integración de las consideraciones ambientales, tanto en el concepto del servicio, como en la regulación de la tasa que se fija a través de la ordenanza fiscal correspondiente.

La previsión de implantación de nuevas tecnologías en la gestión del SER, que permitirán una actualización permanente de la información, así como una comunicación telemática en las relaciones entre la Administración y los ciudadanos.

La introducción de algunos elementos de flexibilización en la obtención y uso de la tarjeta de residente, como permitir a los residentes mayores de 70 años compatibilizar la propiedad de una plaza de PAR con la tarjeta de residente de su barrio.

El establecimiento de una nueva regulación de los denominados “Ámbitos Diferenciados”, incluyendo uno nuevo de larga estancia, así como de los colectivos cualificados.

Por último señalar la ampliación de los tiempos máximos de estacionamiento y la reducción del horario del SER los días 24 y 31 de diciembre hasta las 15:00 horas.

**Artículo único:** Modificación de la Ordenanza de Movilidad para la Ciudad de Madrid de 26 de septiembre de 2005.

La Ordenanza de Movilidad para la Ciudad de Madrid queda modificada como sigue:

**Uno.** Se modifica el capítulo I del Título Quinto que queda redactado del siguiente modo:

*“Artículo 63. Objeto, ámbitos de ordenación e información al ciudadano del Servicio de Estacionamiento Regulado.*

*1. El Servicio de Estacionamiento Regulado (SER) se configura como instrumento para la asignación de un recurso escaso como es el espacio de estacionamiento de vehículos en vía pública, promoviendo la adecuada rotación, así como una herramienta para impulsar la movilidad sostenible al integrar consideraciones de sostenibilidad en los criterios de asignación.*

*El SER tiene por objeto la gestión, regulación y control del estacionamiento de vehículos en determinadas zonas y plazas de la vía pública en la ciudad de Madrid, con la finalidad de racionalizar y compatibilizar el uso del espacio público y el estacionamiento de vehículos. La regulación de la tasa por dicho concepto, consignada en la Ordenanza Fiscal Reguladora de la Tasa por Estacionamiento de Vehículos en determinadas Zonas de la Capital, se realizará teniendo en cuenta criterios de sostenibilidad.*

*2. El ámbito territorial sujeto al estacionamiento limitado de vehículos se corresponde con el Área de Estacionamiento Regulado, que se subdivide conforme a la delimitación por barrios recogida en el Anexo I. Los Ámbitos Diferenciados, dentro del Área de Estacionamiento Regulado, podrán tener otras delimitaciones territoriales acordes a su funcionalidad, conforme establece el artículo 70.*

*En las vías límites de la Zona de Estacionamiento Regulado, se considerarán las dos aceras incluidas dentro de la zona de regulación.*

*3. El horario de ordenación del estacionamiento será, con carácter general, el recogido en el Anexo III.*

*4. La información sobre las condiciones de funcionamiento del SER en el Área de Estacionamiento Regulado estará permanentemente accesible para el conjunto de usuarios y ciudadanos, a través de su publicación en los canales municipales de información al ciudadano, manteniéndose la información en todo momento actualizada.*

#### *Artículo 64. Categorías de usuarios.*

*Se distinguen las siguientes categorías de usuarios:*

*1. Residentes. La condición de residente se obtiene mediante la correspondiente autorización otorgada por el Ayuntamiento de Madrid, pudiendo acceder a la misma la persona física con empadronamiento en domicilio incluido en alguno de los barrios del Anexo I o en la acera exterior de los viales delimitadores del Área de Estacionamiento Regulado, que disponga de vehículo en titularidad, renting, leasing o retribución en especie, el cual debe estar de alta en el Padrón del Impuesto sobre Vehículos de Tracción Mecánica (IVTM) del Ayuntamiento de Madrid, y figurar al corriente de pago. En todo caso, los datos de empadronamiento y del pago del IVTM serán comprobados por el Ayuntamiento de Madrid.*

*Excepcionalmente, se podrá conceder autorización durante el tiempo que se solicite, dentro de un plazo máximo de un año natural, a la persona física empadronada fuera de la ciudad de Madrid que esté residiendo en un domicilio de los indicados en el párrafo anterior y disponga de vehículo en alguna de las modalidades citadas con anterioridad, el cual no requerirá estar dado de alta en el IVTM del Ayuntamiento de Madrid. Transcurrido dicho plazo, no podrá volver a solicitar dicha autorización sin cumplir el requisito de empadronamiento en domicilio incluido en el Área de Estacionamiento Regulado.*

*2. No residentes. Tienen la condición de tales el resto de los usuarios del Servicio, a quienes afectará la limitación de la duración del estacionamiento sobre cualquier tipología de plaza, según lo dispuesto en los artículos siguientes.*

3. *Colectivos cualificados.* Tienen la condición de colectivos cualificados las personas físicas y jurídicas que ejercen una actividad comercial o industrial que precisa para su desarrollo un régimen específico de estacionamiento y que reúnan los requisitos que se indican a continuación.

Los colectivos cualificados podrán estacionar en plazas azules por los tiempos máximos y dentro del ámbito territorial que se establece para cada uno en los apartados siguientes, mediante el abono de una tasa específica que a tal efecto se fije en la Ordenanza Fiscal correspondiente.

Los colectivos cualificados son los siguientes:

a) *Colectivo Cualificado de Titulares de Vehículos Comerciales e Industriales.* Para obtener la autorización correspondiente se requiere figurar de alta en el Impuesto sobre Actividades Económica (IAE), de alta y al corriente de pago en el Impuesto de Vehículos de Tracción Mecánica y disponer de un vehículo en titularidad, renting o leasing perteneciente a alguna de las siguientes categorías:

- Furgón, furgoneta o camión con masa máxima autorizada igual o inferior a 3.500 kilogramos.

- Furgón, furgoneta o camión con masa máxima autorizada igual o inferior a 5.000 kilogramos, exclusivamente cuando se trate de vehículos híbridos no enchufables o propulsados por combustibles menos contaminantes, como GLP (Gas Licuado de Petróleo) o GNC (Gas Natural Comprimido).

- Vehículo mixto adaptable, vehículo derivado de turismo o turismo rotulado con la denominación comercial o industrial.

La autorización habilita para estacionar en plazas de color azul de todo el Área de Estacionamiento Regulado, por un tiempo máximo diario, continuado o no, de cinco horas.

b) *Colectivo Cualificado de Titulares de Talleres de Reparación de Vehículos.* Para obtener la autorización correspondiente se requiere figurar de alta en el epígrafe de reparación de vehículos del IAE y disponer de una autorización de paso de vehículos para el taller.

La autorización habilita para estacionar en plazas de color azul del barrio del Área de Estacionamiento Regulado en el que esté ubicado el taller, por un tiempo máximo diario, continuado o no, de cinco horas.

c) *Colectivo cualificado de Empresas de Vehículos Multiusuarios o “carsharing”.* Para obtener la autorización correspondiente se requiere figurar de alta en el epígrafe de “Alquiler de automóviles sin conductor” del IAE y disponer de vehículos que cumplan los siguientes requisitos:

- Tener una antigüedad inferior a un año desde su primera matriculación.
- Tener emisiones inferiores a 105g/km de CO<sub>2</sub> y 80 mg/km de NO<sub>x</sub>.
- Estar rotulados con la denominación comercial de la empresa.
- Estar dado de alta en el Padrón del Impuesto sobre Vehículos de Tracción Mecánica (IVTM) del Ayuntamiento de Madrid, y figurar al corriente de pago.

La autorización habilita para estacionar en plazas de color azul de todo el Área de Estacionamiento Regulado, sin sujeción a limitación de tiempo máximo de estacionamiento.

*Artículo 65. Autorización de estacionamiento.*

*1. Las autorizaciones para residentes se otorgarán previa solicitud del interesado, acreditando el cumplimiento de los requisitos y el abono de la tasa fijada en la correspondiente Ordenanza Fiscal, de acuerdo con las siguientes normas:*

*a) Se otorgará una única autorización por vehículo. Obtenida una autorización, si el residente dispusiera de más de un vehículo sujeto a limitación horaria en alguna de las modalidades indicadas en el apartado 1 del artículo 64, podrá otorgarse autorización para otros tantos sucesivos vehículos como permisos de conducción aporte de su cónyuge, pariente en primer grado de consanguinidad o pareja de hecho inscrita en el Registro correspondiente que, sin ser titular de autorización en vigor para estacionar como residente, se encuentre empadronado en el mismo domicilio que el residente interesado.*

*La condición de familiar del residente se acreditará mediante aportación de fotocopia del libro de familia o, en el caso de pareja de hecho, acreditación de figurar inscrita como tal en el Registro correspondiente.*

*b) Para la autorización prevista en el párrafo segundo del apartado 1 del artículo 64, el solicitante aportará justificación documental correspondiente a su domicilio y, a efectos de acreditar la titularidad sobre el vehículo, fotocopia del permiso de circulación.*

*c) En el supuesto de vehículo en renting o leasing, se deberá aportar el contrato en el que figure como arrendatario el residente interesado. En caso de figurar una empresa como titular del vehículo y no aparecer el residente como conductor habitual en el contrato, además se aportará declaración suscrita por el representante legal de la misma manifestando la existencia de relación laboral con el residente y la adscripción del vehículo a su persona.*

*d) En el supuesto de que el vehículo fuera titularidad de una empresa en régimen de retribución en especie a favor del residente interesado, se acreditará mediante la certificación del representante legal de aquélla, acompañando la póliza del seguro del vehículo en la que conste el residente interesado como conductor principal o habitual.*

*e) La autorización se actualizará diariamente de modo automático mientras persista la vigencia de los mismos datos por los que se obtuvo. Cada cambio de datos respecto de los considerados en su momento para la obtención de una autorización, requerirá su comunicación por el residente al órgano gestor de las autorizaciones para, previa acreditación del cumplimiento de los requisitos y, en su caso, abono de la tasa, poder obtener una nueva actualizada.*

*f) El Ayuntamiento comprobará informáticamente los datos derivados de la matrícula del vehículo cruzándola con los obrantes en la base de datos de la Dirección General de Tráfico, de acuerdo con lo previsto en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal y en el Real Decreto 1720/2007, de 21 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de desarrollo de la citada Ley Orgánica.*

g) *La comprobación del cumplimiento de los requisitos necesarios para el mantenimiento o la renovación de las autorizaciones, se podrá producir de oficio por la Administración municipal.*

h) *En el supuesto de disponer de autorización en vigor sobre un vehículo y sufrir el robo o avería de éste, el residente podrá solicitar al órgano gestor de las autorizaciones la suspensión de aquélla y obtener nueva autorización sobre vehículo de sustitución, que carezca de autorización en vigor, a cuyo término recuperará el residente la autorización sobre su vehículo originario.*

i) *La autorización de estacionamiento se concederá por período mínimo de un mes y hasta un máximo de un año.*

*2. La autorización de estacionamiento para no residentes se obtendrá en parquímetro o mediante los sistemas tecnológicos que a tal efecto se implanten por el Ayuntamiento de Madrid, en los términos que se establecen en la presente Ordenanza.*

*3. La autorización de estacionamiento para los colectivos cualificados se concederá por período mínimo de un mes y hasta un máximo de un año, una vez acreditado el cumplimiento de los requisitos establecidos y el abono de la tasa fijada en la correspondiente Ordenanza Fiscal.*

*El Colectivo Cualificado de Titulares de Vehículos Comerciales e Industriales podrá solicitar una autorización por cada uno de los vehículos que tengan en titularidad, renting o leasing.*

*El Colectivo Cualificado de Titulares de Talleres de Reparación de Vehículos podrá solicitar hasta un máximo de tres autorizaciones, las cuales no estarán vinculadas a un vehículo concreto.*

*El Colectivo Cualificado de Empresas de Vehículos Multiusuarios o carsharing podrá solicitar una autorización por cada uno de los vehículos que tengan en titularidad, renting o leasing, hasta un límite de 250 vehículos por empresa.*

*4. La autorización de estacionamiento en soporte papel se deberá exhibir en lugar visible en la parte frontal delantera del interior del vehículo, salvo que su validación se realice mediante los sistemas tecnológicos que a tal efecto se implanten por el Ayuntamiento de Madrid.*

**Artículo 66. Limitaciones para obtener la autorización de residente.**

*A efectos de obtención de la autorización de residente del SER se establecen las siguientes limitaciones:*

*El cesionario o titular del derecho de uso de una plaza de residentes de un aparcamiento municipal carecerá de la posibilidad de obtener autorización de estacionamiento como residente cuando el aparcamiento se encuentre en su mismo barrio a efectos del SER.*

*Esta limitación no afectará a las personas que tengan cumplidos setenta años de edad en el momento de solicitud de la autorización de residente.*

*No obstante, el cesionario o titular del derecho de uso podrá obtener autorización como residente, cuando acredite disponer:*

*a) De un vehículo automóvil y de un vehículo tipo motocicleta.*

*b) De más de un vehículo, en cuyo caso habrá de designar cuál de ellos queda vinculado a la plaza de residente, pudiendo obtener autorización sobre los restantes vehículos conforme a los requisitos establecidos en el artículo 65.*

*La imposibilidad de obtención de autorizaciones operará sobre tantos vehículos como plazas, en la condición de cesionario o titular del derecho de uso, ostente el residente en el mismo barrio.*

*Artículo 67. Exclusiones a la limitación de la duración del estacionamiento.*

*Quedan excluidos de la limitación de la duración del estacionamiento:*

- 1. Los vehículos de dos y tres ruedas.*
- 2. Los estacionados en zonas reservadas para su categoría o actividad.*
- 3. Los vehículos autotaxi que estén en servicio, siempre que su conductor se encuentre presente y los vehículos autotaxi adaptados para el traslado de personas con movilidad reducida (eurotaxis), incluso cuando para permitir el adecuado acceso o abandono del mismo a las personas con movilidad reducida que trasladen, sea necesario que su conductor abandone momentáneamente el vehículo.*
- 4. Los vehículos de alquiler de servicio público con conductor, siempre que su conductor se encuentre presente.*
- 5. Los de representaciones diplomáticas acreditadas en España, externamente identificados con matrícula en régimen diplomático y a condición de reciprocidad.*
- 6. Los destinados al transporte de personas con movilidad reducida en los que se exhiba la autorización especial original correspondiente, con sujeción a las prescripciones y límites establecidos en su autorización y siempre que se esté transportando al titular de dicha autorización.*
- 7. Los vehículos que no sean de combustión interna (eléctricos, de pila de combustible o de emisiones directas nulas), los vehículos híbridos enchufables y los vehículos eléctricos de rango extendido, siempre que, previa solicitud, hayan obtenido la correspondiente autorización de estacionamiento otorgada a tal efecto por el Ayuntamiento de Madrid.*
- 8. Cualquier otro supuesto que establezca la citada Ordenanza Fiscal.*

*Artículo 68. Tipos de plazas reguladas.*

*1. En las vías públicas incluidas dentro del Área de Estacionamiento Regulado se distinguirán diferentes tipos de plazas:*

- a. *Plazas verdes: aquellas plazas delimitadas por su color en las que los usuarios residentes titulares de la correspondiente autorización no tendrán limitación de tiempo de duración del estacionamiento dentro de su barrio. Los usuarios no residentes podrán estacionar su vehículo en estas plazas durante un tiempo máximo de dos horas.*
- b. *Plazas azules: aquellas plazas delimitadas por su color en las que podrán estacionar los vehículos todas las categorías de usuarios, careciendo de validez en estas plazas la autorización de residente. La utilización de las plazas azules, se realizará por un tiempo máximo de cuatro horas.*

*Asimismo, de 20:00 a 21:00 horas, los usuarios residentes podrán estacionar el vehículo en las plazas azules de su barrio, sin que les sea de aplicación la limitación de tiempo prevista en el párrafo anterior.*

*2. En las plazas de los Ámbitos Diferenciados previstos en los artículos 70 bis y 70 ter se establecen tiempos diferentes a los referidos anteriormente, y podrán tener una señalización especial.*

#### *Artículo 69. Especificaciones al uso de las plazas.*

*1. En las vías delimitadoras entre barrios, el residente podrá estacionar el vehículo en las plazas verdes que hubiere junto a ambas aceras. En relación con las plazas azules, se aplicará el mismo criterio para el residente entre las 20:00 y las 21:00 horas.*

*2. En función de la tipología de los diferentes barrios y con objeto de adecuar la oferta y la demanda de plazas destinadas preferentemente a residentes, se establece que el porcentaje mínimo de plazas verdes será del 75 por ciento del total de plazas disponibles en cada barrio.*

*3. En el supuesto de que cualquier usuario no residente rebasase en tiempo inferior a una hora el límite de tiempo autorizado de estacionamiento, podrá suplementar el pago por el exceso, considerándole en tal caso dentro de la normativa. El exceso abonado no se tendrá en cuenta a los efectos prevenidos en los artículos 61.10 y 89.13.*

*4. Transcurrido el tiempo máximo autorizado de duración del estacionamiento, el vehículo no podrá estacionarse en el mismo barrio hasta que haya transcurrido una hora desde la hora de finalización de la autorización.*

#### *Artículo 70. Ámbitos Diferenciados.*

*1. Los Ámbitos Diferenciados consisten en espacios territoriales que, por sus peculiares características, precisan de una regulación diferenciada.*

*2. En los Ámbitos Diferenciados no será de aplicación el porcentaje de distribución de plazas previsto en el artículo 69.2.*

*Artículo 70 bis. Ámbito Diferenciado de Establecimientos Sanitarios.*

1. *El Ámbito Diferenciado de Establecimientos Sanitarios es un espacio próximo a dichos establecimientos, por lo que requiere un aprovechamiento de plazas de estacionamiento acorde a las necesidades de movilidad de sus usuarios.*

2. *El ámbito territorial está delimitado en el Anexo IV y comprenderá únicamente plazas de color azul.*

3. *El tiempo máximo de duración del estacionamiento será de cuatro horas y el importe de la tasa será el que se establezca en la Ordenanza Fiscal correspondiente.*

*Artículo 70 ter. Ámbito Diferenciado de Larga Estancia.*

1. *El Ámbito Diferenciado de Larga Estancia es un espacio caracterizado por encontrarse fuera de zonas de alta ocupación residencial o rotacional, en el que se requiere el establecimiento exclusivo de plazas azules así como permitir el estacionamiento por un tiempo superior al general previsto en el artículo 68, apartado 1.*

2. *El ámbito territorial está delimitado en el Anexo V y comprenderá únicamente plazas de color azul.*

3. *El tiempo máximo de estacionamiento será de doce horas diarias y el importe de la tasa será el que se establezca en la Ordenanza Fiscal correspondiente”.*

**Dos.** Se modifica el Anexo I, que queda redactado del siguiente modo:

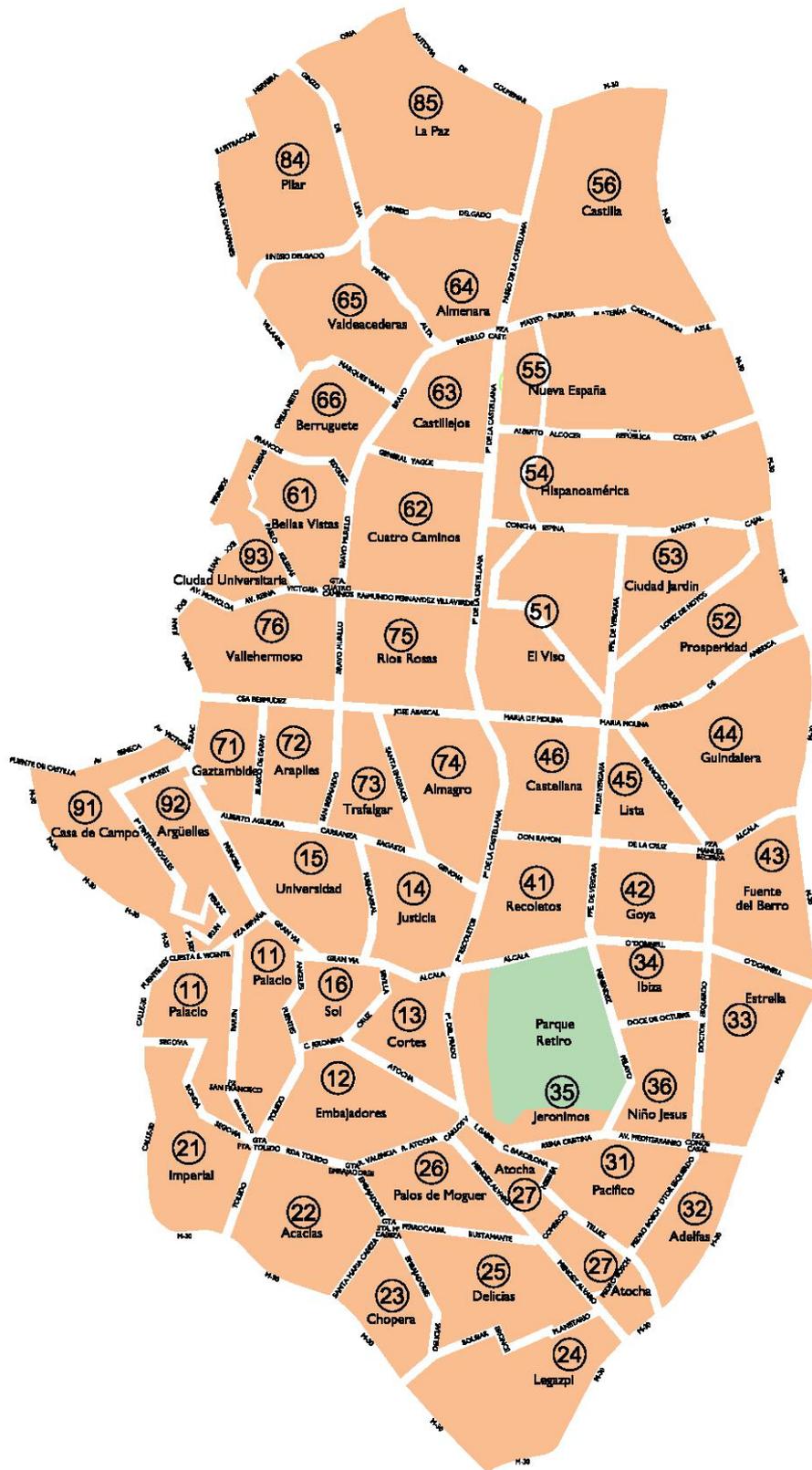
*Anexo I  
Ámbito territorial del SER*

*El Área de Estacionamiento Regulado se corresponde con los siguientes barrios:*

<i>DISTRITOS</i>	<i>BARRIOS</i>
<i>01 CENTRO</i>	<i>11 PALACIO</i>
	<i>12 EMBAJADORES</i>
	<i>13 CORTES</i>
	<i>14 JUSTICIA</i>
	<i>15 UNIVERSIDAD</i>
	<i>16 SOL</i>

02 ARGANZUELA	21 IMPERIAL
	22 ACACIAS
	23 CHOPERA
	24 LEGAZPI
	25 DELICIAS
	26 PALOS DE MOGUER
	27 ATOCHA
03 RETIRO	31 PACÍFICO
	32 ADELFA
	33 ESTRELLA
	34 IBIZA
	35 JERÓNIMOS
	36 NIÑO JESÚS
04 SALAMANCA	41 RECOLETOS
	42 GOYA
	43 FUENTE DEL BERRO
	44 GUINDALERA
	45 LISTA
	46 CASTELLANA
05 CHAMARTÍN	51 EL VISO
	52 PROSPERIDAD
	53 CIUDAD JARDÍN
	54 HISPANOAMÉRICA
	55 NUEVA ESPAÑA
	56 CASTILLA
06 TETUÁN	61 BELLASVISTAS
	62 CUATRO CAMINOS
	63 CASTILLEJOS
	64 ALMENARA
	65 VALDEACEDERAS
	66 BERRUGUETE
07 CHAMBERÍ	71 GAZTAMBIDE
	72 ARAPILES
	73 TRAFALGAR
	74 ALMAGRO
	75 RIOS ROSAS
	76 VALLEHERMOSO

08 FUENCARRAL-EL PARDO	84 PILAR
	85 LA PAZ
09 MONCLOA-ARAVACA	<p>91 CASA DE CAMPO (parcial)</p> <p><i>Delimitado por la Plaza de la República de Chile, Avenida de Séneca, Avenida del Arco de la Victoria, Paseo Moret, Paseo Pintor Rosales, Calle Ferraz, Calle Irán, Paseo del Rey, Cuesta de San Vicente, Glorieta de San Vicente, Paseo de Virgen del Puerto, Puente del Rey, Paseo Marqués de Monistrol (M-30) y Puente Castilla.</i></p>
	92 ARGÜELLES
	<p>93 CIUDAD UNIVERSITARIA (parcial)</p> <p><i>Delimitado por la Calle de Francos Rodríguez, Calle Numancia, Avda. de Federico Rubio y Galí, Avda. de Pablo Iglesias, Avda. de la Reina Victoria, Glorieta del Presidente García Moreno, Avda. de la Moncloa, Glorieta de Elías Ahúja y Andría, Paseo de Juan XXIII, Avenida de Juan XXIII frente al nº 42, en línea, atravesando el Parque de Juan XXIII hasta su intersección con la Residencia Militar "Don Quijote" y la Avda. de las Moreras, Avda. de las Moreras, Calle Almirante Francisco Moreno, Calle Valle de Arán y Calle de los Pirineos.</i></p>



**Tres.** Se añade un Anexo III, que queda redactado del siguiente modo:

*Anexo III*

*Horario del SER*

*El horario de ordenación del estacionamiento en el Área de Estacionamiento Regulado es el siguiente:*

*Lunes a viernes, no festivos: de 9:00 a 21:00 horas.*

*Sábados: de 9:00 a 15:00 horas.*

*Mes de Agosto (de lunes a sábado, no festivos): de 9:00 a 15:00 horas.*

*Los días 24 y 31 de diciembre: de 9:00 a 15:00 horas*

*Domingos y festivos: Sin servicio.*

**Cuatro.** Se añade un Anexo IV, que queda redactado del siguiente modo:

*Anexo IV*

*Ámbito territorial del Ámbito Diferenciado de Establecimientos Sanitarios*

<b>CALLES</b>	<b>PLAZAS AZULES</b>
Arzobispo Morcillo núm. 4	16
Melchor Fernández Almagro núms. 2, 3 y 4	33
Monforte de Lemos núms. 7 y 9	35
Pedro Rico núms. 1, 2, 3, 4 y 6, y frente al núm. 3 y 4.	223
<b>TOTAL</b>	<b>307</b>

**Quinto.** Se añade un Anexo V, que queda redactado del siguiente modo:

*Anexo V*

*Ámbito territorial del Ámbito Diferenciado de Larga Estancia*

<b>CALLES</b>	<b>PLAZAS AZULES</b>
Ciudad de Plasencia	103
Cuesta de la Vega	80
Profesor Martín Almagro Basch	315
Paseo de Camoens y Valero	271
La Rosaleda	300
Paseo del Rey	211
Francisco y Jacinto Alcántara	74
<b>TOTAL</b>	<b>1.354</b>

**Disposición Derogatoria.** Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en la Ordenanza.

**Disposición Final.** Publicación, entrada en vigor y comunicación.

De conformidad con lo dispuesto en los artículos 48.3 e) y f) y 54 de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid, la publicación, entrada en vigor y comunicación de la presente modificación de la Ordenanza de Movilidad de la Ciudad de Madrid se producirá de la siguiente forma:

- a) El acuerdo de aprobación y el texto de la modificación de la Ordenanza se publicarán íntegramente en el Boletín Oficial de la Comunidad de Madrid y en el Boletín Oficial del Ayuntamiento de Madrid.
- b) La modificación de la Ordenanza entrará en vigor el día 1 de julio de 2014.
- c) Sin perjuicio de lo anterior, el acuerdo de aprobación se remitirá a la Administración General del Estado y a la Administración de la Comunidad de Madrid.

## Apéndice V

(En relación con el punto 30 del orden del día de la sesión ordinaria del Pleno de 28 de mayo de 2014, propuesta del Área de Gobierno de Familia, Servicios Sociales y Participación Ciudadana para aprobar los reconocimientos extrajudiciales de crédito, por importe total de 39.262,49 euros, a favor de diversas empresas, por los importes y conceptos que figuran en el expediente).

**ANEXO RECONOCIMIENTOS EXTRAJUDICIALES**

<b>EXPEDIENTE</b>	<b>ENTIDAD</b>	<b>APLICACIÓN PRESUPUESTARIA</b>	<b>IMPORTE</b>
SUMINISTRO DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA (Nº 171/2014/00331)	KING ESPAÑA COMPLEMENTOS, S.L	001/085/23000/22110	1.781,78
SUMINISTRO MAQUINARIA DE COCINA PARA CENTRO DE ACOGIDA JUAN LUIS VIVES (Nº 171/2014/00329)	ALARSA HOSTELERAS.L	001/085/23106/62300	20.821,56
SUMINISTRO E INSTALACION DE CUBIERTAS MOVILES EN ACCESOS DEL CENTRO MUNICIPAL DE LA CAMPAÑA CONTRA EL FRÍO UBICADO EN LA CALLE PINAR DE SAN JOSÉ , Nº 106 (Nº 171/2014/00330)	CLAN RENOTEC, S.L	001/085/23106/62200	4.506,04
OBRAS DE MEJORA DEL SONIDO Y LA ILUMINACION DEL AUDITORIO DEL CENTRO JUVENIL "EL SITIO DE MI RECREO" (Nº 171/2014/00332)	GHEORGHE TOADER	001/085/33701/63200	12.153,11
<b>TOTAL</b>			<b>39.262,49</b>