

ANEXO VII. CONDICIONES Y CARACTERÍSTICAS DE LOS ESPACIOS, LAS INSTALACIONES Y LOS ELEMENTOS

1. DESCRIPCIÓN Y EQUIPAMIENTO MÍNIMO DE CADA ESPACIO

- 1.1. ACCESO/ RECEPCIÓN
- 1.2. DIRECCIÓN/ADMINISTRACIÓN
- 1.3. GUARDARROPIA
- 1.4. CONSIGNA DE PRODUCTOS DE APOYO
- 1.5. COCINA
- 1.6. OFFICE
- 1.7. SALA DE PERSONAL
- 1.8. ASEO DE PERSONAL
- 1.9. VESTUARIOS DE PERSONAL
- 1.10. ALMACENES/ARCHIVOS
- 1.11. CUARTO DE BASURAS
- 1.12. LAVANDERÍA
- 1.13. COMEDOR
- 1.14. DESPACHO MULTIDISCIPLINAR
- 1.15. SALA DE REUNIONES
- 1.16. SALA DE ATENCIÓN INDIVIDUAL
- 1.17. SALA GRUPAL
- 1.18. AULA TIC
- 1.19. SALA DE ESTIMULACIÓN / SALA MULTISENSORIAL
- 1.20. SALA DE ATENCIÓN - CÁMARA GESELL
- 1.21. CONSULTAS MÉDICAS
- 1.21. SALA DE ENFERMERÍA Y CURAS
- 1.22. PODOLOGÍA
- 1.23. FARMACIA
- 1.24. SALA DE REHABILITACIÓN
- 1.25. SALAS POLIVALENTES O MULTIFUNCIONALES
- 1.26. SALAS DE ACTIVIDAD
- 1.27. SALAS DE ESTAR Y CONVIVENCIA
- 1.28. AULAS
- 1.29. TALLERES
- 1.30. ASEOS ACCESIBLES DE SERVICIOS COMUNES
- 1.31. BAÑOS ACCESIBLES
- 1.32. BAÑO DE APOYO CONVIVENCIAL
- 1.33. BAÑO ACCESIBLE PARA PERSONAS CON NECESIDADES ESPECIALES
- 1.34. PELUQUERÍA
- 1.35. BOTIQUÍN
- 1.36. UNIDADES CONVIVENCIALES
- 1.37. HABITACIONES ACCESIBLES
- 1.38. HABITACIÓN DE BAJO RIESGO
- 1.39. MOBILIARIO Y MATERIAL REQUERIDO PARA LA ELIMINACIÓN DE SUJECIONES MECÁNICAS
- 1.40. PRODUCTOS DE APOYO

2. CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 2.1. ESPACIOS GENERALES INTERIORES E INSTALACIONES
 - 2.1.1. Espacios generales
 - 2.1.2. Condiciones básicas de los elementos
- 2.2. INSTALACIONES
 - 2.2.1. Electricidad
 - 2.2.2. Calefacción y Climatización
 - 2.2.3. Sistema de llamadas de urgencia
 - 2.2.4. Sistema de detección y alarma de incendios
 - 2.2.5. Sistema de suministro de agua potable y A.C.S.
 - 2.2.6. Iluminación de emergencia
 - 2.2.7. Ascensores
 - 2.2.8. Legionelosis
 - 2.2.9. Telefonía /megafonía
- 2.3. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL EQUIPAMIENTO

1. DESCRIPCIÓN Y EQUIPAMIENTO MÍNIMO DE CADA ESPACIO

1.1. ACCESO/ RECEPCIÓN

Los centros poseerán dos accesos como mínimo, uno principal para personas usuarias y visitas, directo al vestíbulo de recepción, y otro para la zona de servicios. Se exceptuarán los centros residenciales de carácter convivencial y aquellos centros en los que su programa funcional no prevea en su área de servicios generales la cocina y espacio de basuras y espacios orgánicos.

En caso de centros pequeños en los que no sea posible disponer de doble acceso al exterior, se admitirá la división de estos interiormente, partiendo desde el vestíbulo de recepción hacia dos zonas totalmente diferenciadas.

La entrada de las personas usuarias se efectuará directamente a la zona de recepción.

Las dimensiones estarán en proporción con la capacidad receptiva del establecimiento, debiendo ser suficiente para evitar aglomeraciones y mantener distancia interpersonal y permitir la circulación fluida de las personas.

La recepción estará situada en comunicación visual directa con el acceso peatonal al edificio para facilitar sus funciones de control de accesos y salidas, de información y acogida de visitas. Podrá disponer de un mostrador de recepción y de una zona de trabajo, que puede estar incorporada al mostrador.

En la recepción se ubicará el centro de comunicaciones y el control de megafonía, facilitando las comunicaciones de las personas usuarias y habilitando espacios en los que se garantice su derecho a la intimidad.

En los centros residenciales, excepto en los centros residenciales de carácter convivencial, se dispondrá de zona destinada a espera para visitas, constituida como un espacio independiente o zona diferenciada del vestíbulo. La sala o salas de visitas se dimensionará a razón de 0,20 m² por persona usuaria del centro. La superficie mínima por sala será de 8 m².

1.2. DIRECCIÓN/ADMINISTRACIÓN

Las dependencias administrativas estarán diferenciadas de las zonas de uso de las personas residentes y de las de servicios generales, y estarán próximas a la recepción.

La zona de dependencias administrativas estará formada por los siguientes espacios mínimos, no obstante, la configuración básica de esta zona estará sujeta a lo establecido sobre la misma en el programa final del centro:

- Despacho de dirección. Superficie mínima 15 m².
- Administración. Las dimensiones estarán en proporción con la capacidad de gestión del centro. La superficie mínima será de 12 m².
- Aseo accesible para uso público próximo y destinado a sala de visitas y personal de dirección y administración.

1.3. GUARDARROPIA

Este espacio deberá tener la capacidad suficiente para que se ubiquen tantas taquillas o armarios como número de plazas autorizadas que tenga el centro. Las condiciones de cada una de las alternativas serán:

- Armarios (empotrados o básicos): espacio dotado con estantes y barras accesibles para perchas. La altura mínima de los compartimentos estará ajustada al tipo de ropa a colgar (larga o corta). La profundidad de los armarios será de entre 50 y 60 cm. Para evitar olores, condensación y ambientes cargados, se dispondrán rejillas de ventilación. En el caso de optarse por esta solución la puerta o puertas de acceso dispondrán de cerradura.
- Taquillas: formadas por módulos, sobre patas regulables, con doble puerta a diferente nivel. El nivel de mayores dimensiones con barra cuelga perchas para colgar ropa y con una capacidad de este compartimento para ropa larga y el nivel de menores dimensiones para bolsos, mochilas, etc. Las dimensiones mínimas por módulo serán de 190 cm. de alto y 50 cm. de profundo. El ancho de las puertas será de entre 25 y 30 cm. La altura de compartimento superior será como mínimo de 1,50 m. Dispondrán de panel trasero perforado para facilitar la ventilación y de cerraduras de resbalón con llaves y llave maestra.

Los materiales utilizados serán ignífugos, sin poros, fáciles de limpiar y resistentes a los gérmenes.

La guardarrope se ubicará en la zona de la entrada a las personas usuarias.

1.4. CONSIGNA DE PRODUCTOS DE APOYO

Espacio situado junto a la zona de recepción destinado al almacenaje de los productos de apoyo (sillas de ruedas, andador, etc.) de las personas usuarias. Su superficie mínima será de 0,30 m² por persona usuaria del centro.

La configuración de este espacio generará una distribución que garantice el paso y la maniobra de personas, y un almacenaje adecuado, de forma que el acceso a los elementos almacenados sea el óptimo en cuanto a la rapidez de acceso y localización de estos y conservación para que no sufran desperfectos.

1.5. COCINA

Deberá cumplir lo estipulado en 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 o norma que lo sustituya.

La cocina se ubicará en planta baja o sótano. En el caso de plantearse una cocina en el sótano se garantizará el acceso directo desde la vía pública a la cocina y unas circulaciones independientes del resto del edificio en dicha planta. El mencionado acceso solo podrá compatibilizarse con el acceso a la zona de aparcamiento que pueda ubicarse en dicha planta sótano.

Con cocinas situadas en plantas diferentes a las de los comedores, deberá dotarse de aparatos elevadores exclusivos para el transporte de los alimentos, etc. El tipo de elementos a utilizar; montaplatos o montacargas, estará en función de las necesidades organizativas del centro. El material de acabado de las cabinas de estos aparatos permitirá una limpieza fácil y su desinfección. La comunicación de estos elementos con cada una de las plantas a las que dan servicio será a través de recintos cerrados con el resto de los espacios y zonas de circulación.

La cocina nunca podrá ser zona de paso a otras zonas ajenas a la misma, como pudieran ser, entre otras, la lavandería o la gestión de materiales o residuos sanitarios.

En las cocinas en sótano se dispondrá de una superficie de iluminación natural, a través de huecos que recaigan directamente a patios, de al menos el 15 % de la superficie útil de cocina. Dichos huecos serán practicables, al menos, en la tercera parte de la superficie del hueco de iluminación.

La distribución de las diferentes zonas y circuitos cumplirá con los siguientes principios:

- Marcha hacia adelante.
- Separación entre zonas y circuitos limpios y sucios.
- Diferenciación entre los ambientes fríos y los ambientes cálidos.
- Facilidad de limpieza.
- Fácil accesibilidad a las distintas zonas que se mantendrán correctamente interrelacionadas.
- Separación de productos y útiles de limpieza.

Las cocinas serán in situ y en línea caliente. Para los casos contemplados en los programas funcionales la cocina podrá ser de catering, en estos casos, se suministrarán los alimentos elaborados como en una cocina en línea fría.

La superficie útil mínima de las cocinas en línea caliente será de:

- Centros de más de 60 plazas: 90 m².
- Centros hasta 60 plazas: 50 m².

La superficie útil mínima de las cocinas con alimentos elaborados suministrados de otras cocinas en línea fría (catering) será de 30 m². No obstante, la superficie real será aquella que pueda albergar los espacios mínimos requeridos para este tipo de cocina definidos en este apartado.

Los espacios destinados a tal fin deberán cumplir los requisitos exigidos en la legislación vigente.

Cocinas que elaboren in situ mediante técnicas de línea caliente:

Deberá tener espacios diferenciados para:

- Zona de recepción de materias primas, próxima a la zona de almacenamiento y de acceso restringido.
- Zona de almacenamiento de alimentos:
 - Almacén de productos en frío mediante cámaras de capacidad suficiente en función del suministro. Deberá disponer como mínimo de cámara de frío positivo, temperatura superior a 0°C, y cámara de frío negativo, temperatura inferior a 0°C.
 - Almacén de alimentos en general, a una temperatura máxima de 18°C.
 - Los almacenes deberán disponer de estantes adecuados a su capacidad para que en ningún momento la mercancía esté en contacto directo con el suelo.
- Zona de cocción y preparaciones en caliente. Con la siguiente dotación mínima:
 - Una pila fregadero.
 - Un lavamanos.
 - Campana extractora que abarque a todas las instalaciones de cocción con que cuente la cocina.
 - En caso de contar con bloque de cocción estará diseñado de modo volado para facilitar la limpieza del suelo.
 - Con carácter mínimo, contará con un horno mixto de convección-vapor y una marmita con sistema de calentamiento indirecto.
 - Mesa para apoyo y trabajo.
 - Abatidor de temperatura.
 - Dispositivos para el mantenimiento calorífico de las comidas preparadas.
- Zona de frío (cuarto de frío).
 - Espacio cerrado con una temperatura inferior a 16° para preparar y concluir ciertos platos, ensaladas, fiambres o aderezos y realizar los cortes de carne de aves, pescados o mariscos. Dispondrá de dos instalaciones separadas, y cada una de ellas dotadas de mesas de trabajo, pila y utensilios diferenciados para manipular de forma totalmente independiente a los alimentos sin descontaminar por un lado, y a los alimentos que ya han sufrido un proceso de descontaminación por otro. La longitud mínima recomendada de mesa de trabajo por cada puesto de trabajo será de 1,60 m.
 - Lavamanos de acción no manual de uso exclusivo para lavarse las manos situado a modo de frontera entre las dos instalaciones señaladas.
 - Contenedores de residuos.
- Zona de office con la siguiente dotación mínima:
 - Estanterías, aparadores y/o bancos de depósito.
 - Mesa de trabajo.
 - Pileta para el llenado de jarras, limpieza de pequeños utensilios, descarte de líquidos.
 - Recipiente para residuos.
 - Instalación frigorífica para el mantenimiento en frío de bebidas y, en su caso, alimentos.
 - Espacio para el mantenimiento de carros.
- Zona de lavado de vajilla y utensilios, con el siguiente diseño y dotación mínima:
 - El retorno de las vajillas sucias procedentes del comedor dispondrá de una entrada diferenciada de la de salida de las comidas.
 - Mesa de apoyo y desbarasado, dotada de recipiente contenedor de residuos.
 - Fregadero con ducha de prelavado.
 - Máquina lavavajillas dotada de sistema de extracción de vahos.
 - Soporte para que detergente y abrillantador se mantengan elevados del suelo.
 - Medios para el depósito de las cestas del lavavajillas.
 - Mesa de apoyo, fregadero dotado de grifo-ducha y máquina lava utensilios.
 - Estanterías y barras para el depósito de vajillas y utensilios limpios.
- Cuarto de limpieza con la siguiente dotación mínima:
 - Pila vertedero dotada de agua caliente y fría, para el llenado y vaciado de cubos y la higienización de los utensilios de limpieza.
 - Medios para el depósito de los productos químicos y los enseres de la limpieza y, en su caso, almacenamiento de carros de limpieza.

Cocinas que se suministran de una cocina en línea fría:

Deberá tener espacios diferenciados para:

- Zona de recepción de materias primas que contará con:
 - Mesa auxiliar para el desembalaje, control y acondicionamiento de la mercancía.
 - Contenedores para residuos, envases y embalajes en caso necesario.
 - Recipientes limpios para trasvase de materias primas en caso necesario.
 - Espacio dotado a modo de despacho para el archivo y control documental.
 - Termómetro.
- Zona de almacenamiento y mantenimiento de alimentos:
 - Espacio para almacenamiento de alimentos a temperatura ambiente.
 - Medios para el almacenamiento en refrigeración.
 - Medios para el almacenamiento en congelación en caso necesario.
 - Los almacenes y, en su caso, las cámaras, dispondrán de una dotación suficiente de estanterías y bancos para evitar el depósito en suelo o sobre palets.
- Zona de preparación climatizada (cuarto frío) conectado con cámaras en el supuesto de que en la cocina se efectúe algún tipo de preparación complementaria como preparación de ensaladas. Reunirá las siguientes características:
 - El dispositivo de climatización garantizará una temperatura ambiental no superior a 18°C.
 - Dispondrá de mesa de trabajo, pila y utensilios diferenciados para manipular de forma totalmente independiente a los alimentos sin descontaminar por un lado, y a los alimentos que ya han sufrido un proceso de descontaminación por otro. La longitud mínima recomendada de mesa de trabajo por cada puesto de trabajo será de 1,60 m.
 - Dispondrá de lavamanos de acción no manual de uso exclusivo para lavarse las manos y contenedor de residuos.
- Espacio dotado con instalaciones para el calentamiento y el mantenimiento calorífico de las comidas.
- Espacio para el embandejado de las comidas dotado de mesas de trabajo y lavamanos de acción no manual de uso exclusivo para lavarse las manos.
- Zona de office con la siguiente dotación mínima:
 - Estanterías, aparadores y/o bancos de depósito.
 - Mesa de trabajo.
 - Pileta para el llenado de jarras, limpieza de pequeños utensilios, descarte de líquidos.
 - Recipiente para residuos.
 - Instalación frigorífica para el mantenimiento en frío de bebidas y, en su caso, alimentos.
 - Espacio para el mantenimiento de carros.
- Zona de lavado de vajilla con el siguiente diseño y dotación mínima:
 - El retorno de las vajillas sucias procedentes del comedor dispondrá de una entrada diferenciada de la de salida de las comidas.
 - Mesa de apoyo y desbarasado dotada de recipiente contenedor de residuos.
 - Fregadero con ducha de prelavado.
 - Máquina lavavajillas dotada de sistema de extracción de vahos.
 - Soporte para que detergente y abrillantador se mantengan elevados del suelo.
 - Medios para el depósito de las cestas del lavavajillas.
 - Estanterías y barras para el depósito de vajillas y utensilios limpios.
- Cuarto de limpieza con la siguiente dotación mínima:
 - Pila vertedero dotada de agua caliente y fría, para el llenado y vaciado de cubos y la higienización de los utensilios de limpieza.
 - Medios para el depósito de los productos químicos y los enseres de la limpieza y, en su caso, almacenamiento de carros de limpieza.
- Zona de basuras y residuos situada preferentemente en el exterior de la cocina. Contará con espacio dotado de suministro de agua y un sumidero para efectuar la limpieza de cubos y contenedores de basuras.

Las cocinas cumplirán con los requisitos higiénico sanitarios imprescindibles para facilitar el desarrollo de la actividad a desempeñar en esta, así como evitar posibles riesgos que puedan alterar la calidad e idoneidad de los alimentos. Entre estos requisitos se considerará que:

- Los suelos deben ser impermeables, antideslizantes y no pueden presentar grietas. fáciles de limpiar y desinfectar. Además, deben tener una ligera inclinación (2%) hacia sumideros sifónicos.
- La superficie de las paredes debe ser lisa, impermeable, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección. Preferentemente de color claro.
- Los techos no deben acumular suciedad, ni condensación de vapor. Deben ser lisos, claros y fáciles de limpiar.
- Las ventanas y sus aperturas tendrán mallas mosquiteras, que serán fácilmente desmontables.
- La ventilación natural o forzada debe ser suficiente, y la dirección del aire debe ir de la zona limpia a la zona sucia. Estarán contruidos de forma que se pueda acceder a los filtros.
- Los lavamanos dispondrán de agua fría y caliente, de accionamiento no manual (pedal) y con jabón líquido, cepillo de uñas y papel de un solo uso.
- Deben existir zonas de manipulación distintas para manipular productos crudos y elaborados, si no es posible por las dimensiones del local, se realizarán en momentos distintos y con una limpieza y desinfección previa de la zona.

1.6. OFFICE

La superficie mínima de este recinto será de 10 m². Este recinto dispondrá de:

- Fregadero con suministro de agua fría y caliente y evacuación con cierre hidráulico.
- Espacio para lavavajillas con toma de agua fría y caliente, desagüe y conexión eléctrica.
- Espacio para microondas con conexión eléctrica.
- Cocina y horno con conexión eléctrica (opcional).
- Espacio para frigorífico con conexión eléctrica.
- Espacio mínimo para bancada de 3 m. de desarrollo, incluido el fregadero y zona de cocción, medida en el borde que limita con la zona de las personas usuarias.
- Sistema específico de ventilación con extracción mecánica para los vapores y los contaminantes de la cocción con conexión eléctrica. Para ello debe disponerse un extractor conectado a un conducto de extracción independiente a los de la ventilación general que no puede utilizarse para la extracción de aire de locales de otro uso, solo en el caso de que se disponga de cocina y horno.

El office se ubicará junto a un recinto de comedor como un espacio independiente y diferenciado, o integrado en el mismo. El comedor no podrá utilizarse para la salida de basura del office.

En el caso de que el office esté integrado en el comedor, la superficie mínima del espacio global será la suma de las superficies mínimas requeridas de forma individual de cada uno de los espacios. El revestimiento en el área de cocción será además incombustible.

Dispondrá de huecos acristalados practicables al exterior para su iluminación y ventilación natural.

1.7. SALA DE PERSONAL

La superficie mínima de este recinto, sin incluir el espacio para almacenamiento, será de 18 m². Estará configurada con un office abierto con zona de comedor.

La dotación mínima del office será de:

- Fregadero con suministro de agua fría y caliente, y evacuación con cierre hidráulico.
- Espacio para microondas con conexión eléctrica.
- Espacio para frigorífico con conexión eléctrica.
- Espacio mínimo para bancada de 2 m. de desarrollo, incluido el fregadero, medida en el borde que limita con la zona del usuario.

En el caso de existir vestuario de personal, esta sala se ubicará junto a dicho vestuario de forma independiente y diferenciada.

1.8. ASEO DE PERSONAL

- La superficie mínima de este recinto sin incluir el espacio para almacenamiento será de 2 m².
- Composición mínima: un inodoro y un lavabo sin pedestal con grifería monomando.
- La ventilación será híbrida o mecánica. Las condiciones generales de estos sistemas de ventilación se ajustarán a las especificaciones dadas en la Sección HS 3 Calidad del aire interior del DB HS Salubridad del Código técnico de la edificación, o norma que lo sustituya.
- El lavabo dispondrá de suministro de agua fría y caliente.

1.9. VESTUARIOS DE PERSONAL

Los vestuarios para el personal estarán diferenciados entre hombres y mujeres, dotándose del mobiliario adecuado; taquillas, perchas y bancos, así como aseos con ducha, conforme a la legislación laboral vigente. En cada vestuario, existirá al menos una cabina de vestuario accesible, un aseo y una ducha accesibles por cada 10 unidades o fracción de los instalados. En el caso de que el vestuario no esté distribuido en cabinas individuales, se dispondrá al menos una cabina accesible.

1.10. ALMACENES/ARCHIVOS

En estos recintos debe disponerse de un sistema de ventilación que puede ser natural, híbrida o mecánica, ajustado a los requisitos del documento básico correspondiente del Código Técnico de la Edificación, o norma que lo sustituya.

La dimensión del almacén estará en función del material o productos a almacenar (menaje, productos de limpieza, lencería, pañales, etc.).

La superficie mínima de almacenes garantizará un volumen mínimo de almacenaje por usuario, definida en el programa funcional de cada centro, no obstante, en el caso de que dicha superficie mínima no se encuentre definida, siempre quedará garantizada una superficie que genere un volumen mínimo por usuario de 1 m³ de almacenaje.

1.11. ESPACIO DE BASURAS Y DE RESIDUOS ORGÁNICOS

- Recinto destinado a almacenamiento temporal de basuras y residuos, tanto de cocina como de cualquiera otros generados en el centro.
- Deberá permanecer cerrado. La comunicación con el interior del centro será mediante cierre hermético, de forma que no deje paso a olores o a insectos. Dispondrá de salida directa a la calle.
- Se ubicará de forma que los itinerarios de los residuos, desde la cocina al recinto y desde el recinto al exterior del edificio, no pasen por ninguna zona dedicada a las personas usuarias.
- Estará impermeabilizado y dispondrá de un punto de agua y sumidero en el pavimento.
- El pavimento tendrá una resistencia al deslizamiento $R_d > 45$ (Clase 3).
- La ventilación será natural, híbrida o mecánica.
- La superficie de las paredes debe ser lisa, impermeable, no absorbente y de fácil limpieza y desinfección.
- Superficie mínima: 6 m².

1.12. LAVANDERÍA

Los servicios de lavandería deberán ser preferiblemente propios. En el caso de no poder ser prestados mediante gestión directa, podrán ser contratados. Deberán diferenciarse dos contenedores, uno para almacenamiento y salida de ropa sucia, y otro para la recepción y clasificación de ropa limpia, respectivamente. La ropa sucia se transportará siempre en recipientes cerrados o se dispondrá de tolva de vertido al contenedor de ropa sucia en la lavandería.

En el caso de que los servicios sean propios, el espacio deberá permitir cubrir todo el proceso: recepción, clasificación, lavado, secado, planchado y clasificación para su almacenamiento en los recintos destinados a dicho fin.

En el caso de centros de día, la lavandería incluirá y dispondrá:

- Una lavadora con tomas de agua fría y caliente, desagüe y conexión eléctrica.
- Un sistema de secado natural o artificial (secadora). La utilización de un sistema de secado artificial cumplirá con las condiciones de calidad del aire interior en cuanto a ventilación. Los sistemas de secado no deberán interferir con las aberturas necesarias para la ventilación e iluminación del recinto. La secadora podrá ser acumulable en altura a la lavadora de carga frontal.
- Una pila de lavar con grifo, con tomas de agua fría y caliente.
- Zona de planchado.
- La ventilación será híbrida o mecánica.
- Revestimiento con material lavable e impermeable en toda su altura.
- Superficie mínima: 8 m².

1.13. COMEDOR

La superficie mínima destinada a comedor para personas mayores dependientes, personas con diversidad funcional intelectual y física, será de 1,5 m² por persona usuaria, más la superficie mínima destinada a comedor general; para los demás centros será de 1m².

No podrán dar al comedor puertas de otros recintos que no sean la cocina, office o zonas de circulación, salvo que se trate de un comedor integrado en módulos convivenciales. El comedor podrá utilizarse como paso a la cocina u office.

Estará separado de los demás recintos mediante elementos constructivos permanentes, y únicamente podrá estar integrado en el comedor un office.

Se distinguirán dos tipos de comedor:

- *Comedor general:* situado en planta baja junto a la cocina. En el caso de que la cocina no se encuentre en la misma planta, el recorrido de los alimentos desde esta al comedor será por zonas de circulación general, y de no más de 20 m. de longitud medidos en la planta donde se encuentre el comedor. La superficie mínima del comedor general será de 30 m². En centros residenciales con comedores en unidades convivenciales podrá compatibilizarse el uso de este recinto con un uso de sala polivalente o multifuncional.
- *Comedor de unidad convivencial:* situado junto y comunicado al office. El conjunto comedor office podrá plantearse y destinarse a la actividad de taller de cocina, no obstante, solo se podrá computar el 25% de la superficie de dicho conjunto para el cálculo de la superficie mínima por persona usuaria de salas de actividad.
- En los centros de día y en los módulos convivenciales, el comedor podrá utilizarse como sala polivalente.

1.14. DESPACHO MULTIDISCIPLINAR

Espacio destinado a personal técnico del centro. Dispondrá de una superficie mínima por profesional de 4 m² y con una superficie mínima de recinto de 15 m². La superficie mínima por profesional podrá variar si así se indica en el programa funcional correspondiente del centro. Cada uno de los puestos de trabajo que se prevean dispondrá de conexión eléctrica, voz y datos.

1.15. SALA DE REUNIONES

Espacio inicialmente destinado a la reunión del equipo profesional del centro, con posibilidad de otros usos de forma polivalente. Dispondrá de una superficie mínima de 20 m². Este espacio dispondrá de conexión eléctrica, voz, datos y multimedia.

1.16. SALA DE ATENCIÓN INDIVIDUAL

Espacio destinado a la atención de personas usuarias. Dispondrá de una superficie mínima de 10 m². Este espacio dispondrá de conexión eléctrica, voz y datos.

1.17. SALA GRUPAL

Espacio polivalente destinado a personas usuarias. Superficie mínima 15 m².

1.18. AULA TIC

Espacio destinado al aprendizaje de habilidades informáticas por parte de las personas usuarias. Deberá estar equipado con múltiples ordenadores de mesa u otros dispositivos y conexión a internet. La superficie mínima del aula será de 3,5 m² por puesto informático.

1.19. SALA DE ESTIMULACIÓN / SALA MULTISENSORIAL

Espacio interactivo para estimular los sentidos, con el objetivo de mejorar la calidad de vida de personas con discapacidad y personas mayores con deterioro cognitivo severo o demencia, que tienen afectadas las capacidades motoras y neurológicas. El equipamiento debe facilitar las actividades y terapias de estimulación e incluirá elementos como por ejemplo proyectores, fibra óptica, tubos de burbujas que cambian de color, paneles de texturas, difusores de aromas, paneles o instrumentos musicales o cama de agua con vibración. Las dimensiones de la sala estarán en función del tipo de la actividad y de los materiales, objetivos y actuación.

1.20. SALA DE ATENCIÓN - CÁMARA GESELL

Recurso acondicionado para permitir la observación. Está conformado por dos espacios anexos separados por un vidrio de visión unilateral, los cuales cuentan con equipos de audio y de video para la grabación.

ESPACIO 1.

Sala rapport: es un área creada para que la persona usuaria se sienta en un ambiente de confianza, para luego pasar a la sala de entrevista. Su propósito es el establecimiento de la comodidad. Incluirá un aseo accesible y una superficie mínima de 10 m².

- *Sala de entrevista:* Es el espacio físico destinado a la persona usuaria, la persona profesional y el traductor intérprete en los casos que sea necesario. Cuenta con un equipo de audio y video que perenniza la entrevista. El personal técnico que realice la intervención es el administrador de la cámara de Gesell y realiza las preguntas de acuerdo con la edad, conocimiento y capacidad intelectual de la persona usuaria y una superficie mínima de 15 m².

ESPACIO 2

Sala de observación: espacio desde donde se visualiza la sala de entrevista a través del vidrio espejado (permite ver hacia adentro la sala de entrevista, mientras se realiza la entrevista). Se observa la conducta y escucha lo que la persona entrevistada dice. Este espacio está destinado al equipo profesional del centro, y a otras figuras, si es necesario.

Equipos tecnológicos en Cámara de Gesell:

- Una cámara de video incorporada al techo o pared, que va a permitir registrar las expresiones verbales y no verbales.
- Un micrófono incorporado al techo o pared, que va a permitir desde el otro ambiente escuchar la conversación que sostiene tanto el entrevistador como la persona entrevistada
- Kit de comunicaciones, que va a permitir la comunicación fluida entre el entrevistador y el observador.
- Una consola de audio, que va a permitir regular el audio para escuchar la entrevista.
- Una consola de video, que va a permitir el registro de grabación de la entrevista.
- Un monitor de televisión, que, va a permitir una mayor resolución de los movimientos de la persona entrevistada.
- Un equipo de cómputo, que va a permitir la transcripción de la entrevista.
- Altavoces, que va a permitir escuchar desde el ambiente de observación, lo que está sucediendo en el ambiente de entrevista.

1.21. CONSULTAS MÉDICAS

Destinada a consultas médicas. Contará con espacio suficiente para camilla de exploración y vitrina con puertas con cerradura y llave. Esta sala deberá contar con un lavamanos con encimera y grifo de fácil accionamiento y con una dimensión mínima de 15 m².

Deberá disponer de agua caliente procedente de la red general de agua caliente sanitaria del centro.

1.21. SALA DE ENFERMERÍA Y CURAS

Destinada a consultas de enfermería, sala de tratamientos y curas. Contará con espacio suficiente para camilla de exploración y vitrina. Esta sala deberá contar con un lavamanos con encimera y grifo de fácil accionamiento. Deberá disponer de agua caliente procedente de la red general de agua caliente sanitaria del centro con una dimensión mínima de 15 m².

La consulta médica y la sala de enfermería y curas de los centros de día y residencias de personas mayores dispondrán del siguiente equipamiento básico:

- Camilla de reconocimiento y curas de dimensiones adecuadas para adultos y preferiblemente regulable en altura.
- Caja de curas con elementos básicos.
- Maletín de urgencias/primeros auxilios.
- Sistema de aspiración de secreciones portátil.
- Sistema de oxigenoterapia (o pared o bala) o concentrador de oxígeno.
- Tensiómetro con pie portátil de tamaño brazo grande.
- Aparato de electros (ECG) portátil.
- Pulsioxímetro.
- Fonendoscopio, otoscopio y oftalmoscopio.
- Báscula y tallímetro.
- Glucómetro.
- Mascarilla para nebulizaciones con alargadera.
- Jeringa 50 ml de acero inoxidable para extracción de tapones de cerumen.

1.22. PODOLOGÍA

Destinadas a consultas de podología. Esta sala deberá contar con un lavamanos con encimera y grifo de fácil accionamiento. Deberá disponer de agua caliente procedente de la red general de agua caliente sanitaria del centro. Puede ser compartida con otras funciones y con una dimensión mínima de 15 m².

1.23. FARMACIA DEPOSITO DE MEDICAMENTOS/SERVICIO DE FARMACIA.

Se estará a lo dispuesto en la normativa sanitaria aplicable, Ley 6/1998 de Ordenación Farmacéutica de la Comunidad Valenciana y Decreto 42/2021, de 18 de marzo, del Consell, de regulación de la prestación farmacéutica en los centros sociosanitarios en la Comunitat Valenciana, así como a la norma que lo sustituya o desarrolle.

1.24. SALA DE REHABILITACIÓN

Destinada a sala de ejercicios de rehabilitación. Debe disponer del espacio suficiente para poder ubicar el equipamiento necesario, estando en relación proporcional al volumen de actividad rehabilitadora del centro. Dispondrá de aseo accesible o próximo a la misma.

El pavimento será antideslizante clase 2.

Dispondrá de una superficie de 1 m² por plaza con una superficie mínima de 40 m², no obstante, la superficie mínima podrá ajustarse a la requerida expresamente en el programa funcional correspondiente.

A modo orientativo, dispondrán de elementos que permitan los ejercicios tales como: espejo cuadrado, sacos lastrados, bipedestadores, bicicleta estática, pedalier, rampa con escaleras, espalderas, paralelas, poleas, mesa de ejercicio de manos, escalera de dedos, bandas elásticas, cuña de facilitación, juego de picas, manguito con lastre con velcro, muelle de Raeder, rodillo, balones medicinales, juego de pesas, estetoscopio, tensiómetro, pulsioxímetro, espirómetro de incentivo, andador, muletas, y aparatos o materiales para la aplicación de técnicas de electro y termoterapia.

1.25. SALAS POLIVALENTES O MULTIFUNCIONALES

Sala o conjunto de salas, preferentemente diáfanas y de formas regulares.

Si se trata de una única sala, se podrá subdividir en varias mediante elementos ligeros con la finalidad de diferenciar las actividades.

En el caso de conjunto de salas con distribución permanente la superficie mínima de cada una será de 30 m².

Dispondrá de aseo adaptado próximo a la misma.

1.26. SALAS DE ACTIVIDAD

Salas destinadas a actividades para las personas usuarias, al objeto de responder a las distintas necesidades de estas y promover un envejecimiento saludable. Como actividades que pueden llevarse a

cabo en dichas salas pueden ser de mantenimiento cognitivo, terapia ocupacional, ejercicio físico y actividades lúdicas.

1.27. SALAS DE ESTAR Y CONVIVENCIA

Se computarán como sala de actividad y convivencia los distintos espacios destinados a salas de estar para personas usuarias, sala de audiovisuales, biblioteca, y otros, no computándose a tal efecto los espacios de circulación.

Las salas de estar tendrán la capacidad suficiente para que todas las personas usuarias del centro, planta o unidad puedan estar sentados o ubicados en sus sillas de ruedas.

Estas salas y las polivalentes estarán dotadas, entre otros, de los siguientes elementos en función de la actividad desarrollada: sillones geriátricos, sillas ergonómicas y sofás (que deberán tener la altura y la consistencia para el tipo de personas usuarias) y mesas con la altura necesaria para su uso para personas en silla de ruedas. Los elementos mobiliarios para sentarse (sillones, butacas geriátricas, sillas ergonómicas y sofás) deberán ser iguales al número de personas usuarias del centro.

1.28. AULAS

Espacios para actividades formativas donde se dispondrán de mesas o pupitres de dimensiones adecuadas para el trabajo individual o grupal. Podrán estar equipadas además de pizarra interactiva o proyector según las necesidades, con una superficie mínima será de 3 m² por persona usuaria.

1.29. TALLERES

Espacios destinados a la adquisición de hábitos de trabajo y aprendizaje de distintas técnicas de trabajo manual. Dispondrán de mesas o bancos de trabajo, así como del equipamiento específico según la actividad manual de la que se trate.

1.30. ASEOS ACCESIBLES DE SERVICIOS COMUNES

Destinados a las zonas generales de los centros.

Composición mínima de aparatos sanitarios accesibles:

- Aseo aislado: un inodoro y un lavabo. El acceso será con puertas correderas de una dimensión de hoja mínima de 1,05 m. Los tiradores se colocarán de forma vertical y serán maniobrables con una sola mano.
- Aseos agrupados: de 2 a 5 inodoros en cabinas independientes, y el 50% de esa cifra de lavabos, todos encastrados sobre encimera y en un recinto común.

Accesos mediante puertas abatibles en las cabinas con sentido de apertura hacia el exterior, la de acceso general y las de las cabinas accesibles mediante puerta corredera de una dimensión de hoja mínima 1,05 m. Los tiradores se colocarán de forma vertical y serán maniobrables con una sola mano.

Los sistemas de cierre de puertas deberán garantizar la intimidad.

Los espejos tendrán características de seguridad.

La ventilación será híbrida o mecánica. Las condiciones generales de estos sistemas de ventilación se ajustarán a las especificaciones dadas en la Sección HS 3 Calidad del aire interior del DB HS Salubridad del Código técnico de la edificación, o norma que lo sustituya.

El pavimento de todo el aseo tendrá una resistencia al deslizamiento $35 < R_d \leq 45$: Clase 2.

Dispondrá de agua caliente procedente de la red general de agua caliente sanitaria del centro, suministrada mediante grifos termostáticos en lavabos.

Dispondrá de calefacción, mediante derivaciones de la centralizada y, en el caso de que el sistema adoptado en el centro fuera por aire acondicionado, se admitirá que los aseos dispongan de un sistema diferente compuesto por focos de calor fijos, sin combustión directa ni posibilidad de quemaduras por contacto.

Dispondrán de derivaciones del sistema de llamadas de emergencia centralizado, que sea accesible desde el inodoro y a ras de suelo.

El equipamiento del aseo accesible de servicios comunes con elementos accesibles cumplirá las condiciones que se establecen en el apartado de Servicios higiénicos accesibles del Anejo A Terminología del DB SUA del CTE.

En el caso de aseos agrupados, al menos la mitad de las cabinas de inodoro, la zona general de lavabos y los accesos, cumplirán los parámetros establecidos en el DB SUA y Decreto 65/2019, de 26 de abril, del Consell, de regulación de la accesibilidad en la edificación y en los espacios públicos.

Los aseos accesibles de servicios comunes se ubicarán de tal manera que no sea necesario recorrer más de 30 m., medidos desde el punto más alejado de cualquier recinto de uso general, hasta alguno de los aseos.

1.31. BAÑOS ACCESIBLES

Destinado a las habitaciones e incluidos en las mismas, y en todos aquellos programas que se requieran baños accesibles con ducha accesible.

Composición mínima de aparatos sanitarios accesibles: inodoro, lavabo y ducha.

Dimensiones mínimas: 4 m².

Acceso mediante puerta corredera de una dimensión de hoja mínima 1,05 m. Los tiradores se colocarán de forma vertical y serán maniobrables con una sola mano.

Los sistemas de cierre de puertas deberán garantizar la intimidad.

La ventilación será híbrida o mecánica. Las condiciones generales de estos sistemas de ventilación se ajustarán a las especificaciones dadas en la Sección HS 3 Calidad del aire interior del DB HS Salubridad del código técnico de la edificación, o norma que lo sustituya.

La ducha se construirá integrada en el pavimento sin resaltos, con una dimensión mínima libre de 0,9 x 0,9 m., desagüe mediante sumidero sifónico.

El pavimento de todo el baño tendrá una ligera pendiente hacia un/os sumidero/s sifónico/s y tendrá una resistencia al deslizamiento $R_d > 45$: Clase 3.

Dispondrá de agua caliente procedente de la red general de agua caliente sanitaria del centro, suministrada mediante grifos termostáticos en lavabo y ducha.

Dispondrá de calefacción mediante una derivación de la centralizada. En caso de que el sistema adoptado en el centro fuera por aire acondicionado, se admitirá que los aseos dispongan de un sistema diferente compuesto por focos de calor fijos, sin combustión directa ni posibilidad de quemaduras por contacto.

Dispondrá de una derivación del sistema de llamadas de emergencia centralizado, que sea accesible desde el inodoro y a ras de suelo.

El equipamiento del baño accesible con elementos accesibles cumplirá las condiciones que se establecen en el apartado de Servicios higiénicos accesibles del Anejo A Terminología del DB SUA del CTE.

Todas las puertas dispondrán de cierre interior a voluntad quienes residen con mecanismo de apertura exterior para emergencias.

Dispondrá de toallas de uso individual o secamanos, jabonera para uso individual, espejo accesible, portarrollos y escobilla. Los accesorios, tales como toallero, jaboneras y portarrollos, estarán ubicados de modo que puedan ser usados sin desplazarse del aparato sanitario que se esté utilizando. Los centros residenciales además dispondrán de un estante o armario en los cuartos de aseo de habitaciones para la colocación de los utensilios de uso personal. Asimismo, estarán dotados de espejo que deberá ser accesible en el caso de personas usuarias en silla de ruedas. Todos los espejos tendrán características de seguridad.

Para el caso de los baños accesibles infantiles, se adaptarán los sanitarios y demás elementos a las dimensiones y posiciones adecuadas para la población infantil.

1.32. BAÑO DE APOYO CONVIVENCIAL

Composición mínima de aparatos sanitarios accesibles: ducha, inodoro y lavabo.

Dimensiones: deberá tener una superficie mínima de 8 m².

La ventilación será híbrida o mecánica. Las condiciones generales de estos sistemas de ventilación se ajustarán a las especificaciones dadas en la Sección HS 3 Calidad del aire interior del DB HS Salubridad del Código técnico de la edificación, o norma que lo sustituya.

El pavimento de todo el baño tendrá una ligera pendiente hacia un/unos sumideros/s sifónico/s y tendrá una resistencia al deslizamiento $R_d > 45$: Clase 3.

La ducha se construirá integrada en el pavimento sin resaltos con pendiente de evacuación $\leq 2\%$ y con desagüe mediante sumidero sifónico.

Deberá disponer de agua caliente procedente de la red general de agua caliente sanitaria del centro, suministrada mediante grifos termostáticos en lavabo y ducha

Estará dotado de calefacción mediante una derivación de la centralizada y, en el caso de que el sistema adoptado en el centro fuera por aire acondicionado, se admitirá que los aseos dispongan de un sistema diferente compuesto por focos de calor fijos, sin combustión directa ni posibilidad de quemaduras por contacto.

Dispondrá de una derivación del sistema de llamadas de emergencia centralizado, que sea accesible desde el inodoro y a ras de suelo.

El equipamiento del baño de apoyo convivencial con elementos accesibles cumplirá las condiciones que se establecen en el apartado de servicios higiénicos accesibles del Anejo A Terminología del DB SUA del CTE.

Los espejos tendrán características de seguridad.

Las puertas serán:

- Correderas de una dimensión de hoja mínima 1,05 m. Los tiradores se colocarán de forma vertical y serán maniobrables con una sola mano.
- Los sistemas de cierre de puertas deberán garantizar la intimidad.

1.33. BAÑO ACCESIBLE PARA PERSONAS CON NECESIDADES ESPECIALES

Composición mínima de aparatos sanitarios accesibles: ducha, bañera móvil, inodoro y lavabo. Los espejos tendrán características de seguridad.

Se dotará a este baño con una grúa.

Dimensiones: deberá tener una superficie mínima de 14 m².

Por tres de los cuatro lados de la bañera, incluyendo siempre uno de los mayores, se dispondrá de un espacio libre añadido de 1,20 m de anchura, considerando unas dimensiones mínimas de la bañera de 2 x 0'8 m. El mencionado espacio libre no podrá ser invadido por el barrido de puertas, aparatos sanitarios, muebles, etc.

La ventilación será híbrida o mecánica. Las condiciones generales de estos sistemas de ventilación se ajustarán a las especificaciones dadas en la Sección HS 3 Calidad del aire interior del DB HS Salubridad del Código técnico de la edificación, o norma que lo sustituya.

El pavimento de todo el baño tendrá una ligera pendiente hacia un/unos sumidero/s sifónico/s y tendrá una resistencia al deslizamiento $R_d > 45$: Clase 3.

La ducha se construirá integrada en el pavimento sin resaltos con pendiente de evacuación $\leq 2\%$ y con desagüe mediante sumidero sifónico.

Deberá disponer de agua caliente procedente de la red general de agua caliente sanitaria del centro, suministrada mediante grifos termostáticos en lavabo, ducha y bañera.

Estará dotado de calefacción mediante una derivación de la centralizada y, en el caso de que el sistema adoptado en el centro fuera por aire acondicionado, se admitirá que los aseos dispongan de un sistema diferente compuesto por focos de calor fijos, sin combustión directa ni posibilidad de quemaduras por contacto.

El equipamiento del baño accesible con elementos de fácil utilización cumplirá las condiciones que se establecen en el apartado de Servicios higiénicos accesibles del Anejo A Terminología del DB SUA del CTE.

Las puertas serán correderas de una dimensión de hoja mínima 1,05 m. Los tiradores se colocarán de forma vertical y serán maniobrables con una sola mano.

Dispondrán de una silla de ducha en acero fosfatado con rueda y frenos y una bañera móvil.

1.34. PELUQUERÍA

Sala destinada a la prestación de este servicio. Dimensión mínima: 12 m². Deberá disponer de tomas de agua fría y de agua caliente procedente de la red general de agua caliente sanitaria del centro.

1.35. BOTIQUÍN

Espacio que contará con el espacio suficiente para la custodia de los medicamentos, con una superficie mínima de 4 m² que podrá compartir con los servicios médicos autorizados, contando como mínimo con:

- Zona de almacenamiento de medicamentos con un sistema adecuado de almacenamiento que permita la separación de los medicamentos caducados o rechazados.
- Armario con cierre de seguridad para el almacenamiento de los medicamentos estupefacientes.
- Frigorífico con control de temperatura de máximos y mínimos para el exclusivo almacenamiento de medicamentos termolábiles.

No será necesario este espacio si se dispone de farmacia.

1.36. UNIDADES CONVIVENCIALES

Estructura espacial específica con dimensiones y ambiente de hogar, con la finalidad de orientar la vida de forma lo más similar posible a la de un entorno familiar, en la que convive un grupo de personas a quienes, con el objetivo de promover su autonomía, independencia, interacción e inclusión social, se proporcionan los apoyos necesarios para que sigan desarrollando su proyecto y forma de vida.

1.37. HABITACIONES ACCESIBLES

Como norma general, estas habitaciones se distribuirán por módulos y sus puertas solo podrán dar a los pasillos de circulación general. Las habitaciones serán individuales o dobles, el porcentaje de individuales y dobles respecto del total de plazas será el indicado en el programa funcional del centro en el que ubiquen. Como norma general, cada habitación dispondrá de un cuarto de baño accesible en su interior, sin posibilidad de compartirlo con otra habitación. No obstante, en aquellos casos en los que el programa funcional así lo determine, el baño accesible, podrá compartirse por todo el módulo.

Las superficies mínimas serán:

- Habitación doble o familiar: superficie mínima de 16 m², excluido el cuarto de baño accesible.
- Habitación individual: superficie mínima de 12 m², excluido el cuarto de baño accesible.

Se identificarán con el número de la habitación. Las puertas estarán dotadas de dispositivos de cierre interior a voluntad de quien reside y mecanismo de apertura externa para caso de emergencia.

Los pavimentos serán de material fácilmente lavable.

La iluminación permitirá la lectura y el ocio. La iluminación artificial tendrá una intensidad de entre 100 y 200 luxes. Existirá una luz de cabecera con accionamiento al alcance de la persona desde la cama y alumbramiento nocturno de 0,5 luxes a nivel de suelo.

Todos los huecos de iluminación natural estarán dotados de sistemas de oscurecimiento total mediante persianas o sistema similar alternativo para preservar la intimidad.

Para cada una de las camas previstas se dispondrá en la pared del cabecero de cada cama al menos 5 tomas de enchufe, de las cuales dos estarán a 30 cm. del suelo y tres a 90 cm. del suelo.

El armario empotrado tendrá unas dimensiones interiores mínimas por cada persona usuaria de 0,65 m. de profundidad, 0,9 m. de anchura y 1,80 m. de altura, y poseerán llave independiente para cada persona usuaria.

Todas las habitaciones estarán diseñadas de manera que permitan el giro completo de una silla de ruedas en su interior y su acceso a los elementos básicos de la habitación. Así mismo deberá ser posible la maniobrabilidad con las grúas y camillas de ducha. Habrá una toma de televisión por habitación.

Las ventanas serán accesibles para personas en silla de ruedas, teniendo su parte inferior situada a una altura máxima de 0,60 m., salvo rehabilitaciones de edificios con protección de fachadas. Dispondrá de un sistema de apertura sencilla incorporado y de un sistema de restricción parcial de apertura.

El espacio libre entre una cama y la pared no será menor de 50 cm., así como el espacio de paso a los pies de la cama y frente al armario, deberá medir más de 120 cm. Esta última distancia existirá como mínimo entre camas.

Cada habitación estará equipada con al menos:

- Una cama con dimensiones mínimas de 90 cm. x 190 cm. En residencias destinadas a personas usuarias, quienes precisen apoyos específicos la cama tendrá ruedas para facilitar la evacuación, será articulada, con altura regulable, de tres planos como mínimo y con la posibilidad de colocar barandillas o protectores laterales, así como cabecero y piecero.
- Un armario independiente con llave y una capacidad mínima de 1 m³ con estantes o cajones y con perchas suficientes. Los armarios estarán dotados de llave con cerradura y tiradores accesibles a las personas usuarias, salvo en aquellos centros donde el perfil de las personas usuarias aconseje que los armarios estén ubicados fuera de las habitaciones.
- Una mesita de noche con cajón, esquinas redondeadas o guardavivos protectores.
- Un sillón geriátrico, en el caso de personas mayores dependientes y personas con discapacidad física.

No obstante lo anterior, cuando el perfil de las personas residentes pueda poner en peligro su integridad física o la del personal del centro, los elementos propios de la habitación serán fijos y estarán anclados a paredes o suelo.

1.38. HABITACIÓN DE BAJO RIESGO

La habitación se considera como un espacio destinado a separar durante el tiempo necesario e imprescindible de la dinámica general del centro.

Condiciones:

- Se ubicará próxima a la consulta de enfermería o bien dentro del área técnica.
- La dimensión mínima será de 8 m².
- Dispondrá de iluminación natural, con ventana de un sistema de bloqueo y cristales irrompibles.
- Las paredes estarán cubiertas con revestimiento especial que proteja al usuario de cualquier autolesión o lesión producida por golpes.
- No dispondrán de enchufes ni tomas de corrientes utilizables. Contarán con un interruptor fuera de las habitaciones que controle el paso de fluido eléctrico y el uso de la iluminación eléctrica.
- Deberá estar dotada con colchón de una altura de 50 cm., puf y almohada. Estos elementos estarán conformados con materiales compactos, homogéneos y de características especiales para este uso y serán ignífugos.
- Deberá estar dotada de una estética ausente de estímulos.
- No podrá existir ningún relieve ni resalte y no podrá haber ningún elemento más de los recogidos en este epígrafe.

- Deberá tener una visibilidad completa desde el exterior.

1.39. MOBILIARIO Y MATERIAL REQUERIDO PARA LA ELIMINACIÓN DE SUJECIONES MECÁNICAS

Partiendo del principio que retirar o no utilizar sujeciones mecánicas no consiste en sustituir este dispositivo por otro, sino en mejorar el cuidado que se le presta a la persona y mejorar su bienestar, calidad de vida y autonomía, desde una perspectiva centrada de forma integral en la persona, los centros deben disponer de distintos dispositivos materiales y tecnológicos que faciliten la vigilancia y aumenten la seguridad de las personas usuarias, principalmente disminuyendo el riesgo de caídas respetando su autonomía y dignidad. Estos dispositivos o materiales nunca deben ser más perjudiciales, peligroso o menos tolerados que la propia sujeción física.

El uso de dispositivos de apoyo para eliminación de sujeciones debe ser valorado por el equipo interdisciplinar de forma individual para cada persona, estudiando los beneficios y peligros para cada usuario y en cada momento.

Los centros deberán disponer de distintos dispositivos de apoyo a la eliminación de sujeciones entre los que están:

- Sensores de presión o presencia en cama y en silla.
- Sensores de presión en suelo.
- Sensores de movimiento.
- Pilotos y sensores de luz.
- Camas cota cero.
- Sillones basculantes.
- Dispositivos de acceso seguro a escaleras y salida de emergencia.
- Asideros como producto de apoyo en cama.
- Dispositivos antideslizantes.
- Colchonetas.
- Cuñas de espuma posturales.

El número y variedad de estos dispositivos dependerá de las necesidades del usuario, de la estructura y distribución del centro y de la organización del trabajo.

1.40. PRODUCTOS DE APOYO

Las residencias para personas dependientes habrán de disponer de grúas para la movilización de las personas que lo necesiten.

1.41. SALA DE TERAPIA OCUPACIONAL

Destinada a sala de trabajo para aquellas actividades que las personas usuarias pueden tener alteradas, como pueden ser las actividades de la vida diaria básicas e instrumentales. Debe disponer de suficiente espacio para poder ubicar el equipamiento necesario.

Dispondrá de aseo accesible integrado en la sala o próximo a la misma para uso terapéutico, donde se trabajará la higiene, aseo, ducha, afeitado, cepillado de dientes, etc.

Tendrá espacio para trabajo individual y grupal, con mobiliario y material de ofimática, mesas regulables en altura y de fácil limpieza y sillas con y sin reposabrazos.

Los elementos necesarios serán camilla para trabajar transferencias y prácticas de cambios posturales, de cómo hacer la cama, vestido/desvestido, etc. también tendrá armarios y estantes accesibles para trabajar la elección de ropa, clasificación y guardado de vestuario, etc. También podrá contar con espacio para diseño y confección de férulas.

Además, contará, dentro de la propia sala, con una cocina adaptada para trabajar actividades básicas de la vida e instrumentales, que disponga de aquellos elementos que habitualmente se encuentran en cualquier cocina (grandes electrodomésticos, pequeños, material de limpieza, menaje, etc.), para trabajar distintas actividades para potenciar la autonomía y vida independiente (cocinado, lavado de ropa, limpieza menaje, etc.). Si en el centro existe una cocina que pueda ser utilizada para trabajar todas estas actividades, ya no será necesario que esté dentro de la sala de terapia ocupacional, así se puede optimizar el uso de espacios.

1.42. GIMNASIO.

Espacio destinado a la actividad física. Con una superficie de 1,5 m² por persona usuaria, con un mínimo de 25m². Con suelo antideslizante clase 2. En este espacio las personas usuarias dispondrán de diferentes rutinas deportivas (cintas de correr, bicicletas estáticas, elípticas, remo, pesas, etc).

2. CARACTERÍSTICAS GENERALES

2.1. ESPACIOS GENERALES INTERIORES E INSTALACIONES

2.1.1. Espacios generales

- Puertas: Los recintos destinados o que se permita el acceso a personas usuarias tendrán las puertas con la hoja de una anchura mínima de 0,925 m. En caso de puertas de dos hojas, al menos una de ellas tendrá la anchura mínima de 0,925 m.
Las puertas que abran en sentido hacia los pasillos de circulación general tendrán que estar retranqueadas de tal manera que sus barridos no los invadan. Los herrajes de apertura de las puertas serán mediante manivelas tubulares de acabado curvo, en forma de U.
- Pasillos: tendrán una anchura libre de paso $\geq 1,20$ m., en los edificios de uso administrativo y en los centros de personas menores de edad, siendo admisibles estrechamientos puntuales de anchura $\geq 1,00$ m. y de una longitud $\leq 0,50$ m., y con separación $\geq 0,65$ m. a huecos de paso o a cambios de dirección. En el resto de los centros diurnos, nocturnos y residencias, que no se exija el uso hospitalario de los espacios, tendrán una anchura libre mínima entre paramentos de 1,50 m. y dispondrán de pasamanos en un lado. En los centros que se exija el uso hospitalario se seguirá las indicaciones del CTE y se exigirá el pasamanos a ambos lados.
- Núcleos comunicación vertical: En los centros edificados en altura se establecerá como principal uno de los núcleos de comunicación vertical que será fácilmente identificable, y su escalera y ascensor estarán próximos a las zonas de uso común.
- Escaleras:
 - La anchura libre mínima será de 1,20 m., o lo que indique el CTE en función del uso que se determine de los espacios.
 - Tendrán siempre tabica o contra huella.
 - No se admite bocel.
 - Serán fácilmente visibles mediante cambios de colores o de materiales entre tabicas y huellas.
 - Dispondrán de pasamanos a ambos lados de la escalera.
- Específicos: Los controles de habitaciones, megafonía, centrales alarma, centrales telefónicas, o cualquier otra instalación general de características similares se ubicarán en un lugar que permita la vigilancia continuada y con bajo riesgo de incendio.
- Servicios generales: los servicios generales de los centros, tales como cocina, lavandería, cuartos de máquinas, basuras, vestuarios de personal, etc. constituirán zona independiente de todo el resto del centro y sin acceso a las personas usuarias.

2.1.2. Condiciones básicas de los elementos

- Pasamanos:
Serán de forma cilíndrica y sección circular, con un diámetro de entre 40 y 50 mm., o cualquier otra opción ergonómica, y estarán separados del paramento al menos 50 mm., y su sistema de sujeción a éste será firme, sin interferir el paso continuo de la mano.
En pasillos se colocarán a 90 cm. del suelo, medidos desde su parte más alta del pasamanos hasta el nivel de pavimento.
En las rampas se colocarán pasamanos a dos alturas uno entre 90 cm. y 110 cm. del suelo y otro entre 65 cm. y 75 cm.
Se colocarán pasamanos a ambos lados de los pasillos de residencias y centros de día, se exime de su colocación cuando la longitud del tramo sea inferior a 0,60 m.
- Rampas:
Las rampas en el interior de los centros tendrán como máximo una pendiente del 4%.
Serán fácilmente visibles mediante cambios de colores o de materiales.
Cuando la rampa no se encuentre delimitada por paredes, dispondrá de un zócalo en todo su recorrido con una altura mínima de 0,1 m.
Poseerán pasamanos a ambos lados de la rampa y en todo su recorrido.
- Altura libre interior:
La altura libre mínima en las zonas destinadas a las personas usuarias será de 2,50 m., medida verticalmente entre suelo y techo de las estancias. Se admite una altura libre mínima de 2,30 m. en aseos y pasillos.
- Ventilación e iluminación:
La ventilación e iluminación de las estancias destinadas a las personas usuarias será siempre natural y directa al exterior o a patio de luces de dimensiones legalmente establecidas.

Superficie de los huecos de iluminación en relación con la superficie útil de todo el recinto iluminado en tanto por cien:

- Profundidad del recinto iluminado < de 4 m: 10%.
- Profundidad del recinto iluminado \geq de 4 m: 15%.

Para ventilación, los huecos anteriores serán practicables en 1/3 de su superficie.

2.2. INSTALACIONES

2.2.1. Electricidad

Los centros cumplirán el vigente Reglamento Electrotécnico para Baja Tensión (RD 842/2002) y las Instrucciones Técnicas Complementarias que les sean de aplicación, o norma que le sustituya.

A los efectos del cumplimiento del actual R.E.B.T y sus ITC, se tendrá en cuenta que los centros regulados en la presente orden se consideran de pública concurrencia, y como locales de reunión, trabajo y usos sanitarios.

Se instalará grupo electrógeno para suministro de socorro, según establece el artículo 10 del R.E.B.T y la ITC-BT-28, cuando la ocupación sea mayor de 300 personas de acuerdo con el criterio de cálculo establecido en el DB SI del CTE.

Las instalaciones eléctricas de los centros serán objeto de inspecciones periódicas, según establece la normativa en vigor sobre revisión de locales de pública concurrencia.

2.2.2. Calefacción y Climatización

Los centros dispondrán de un sistema de climatización y ventilación integral que cumpla las condiciones mínimas de temperatura y confort establecidas en la normativa y reglamentos en vigor sobre instalaciones térmicas en los edificios.

2.2.3. Sistema de llamadas de urgencia

En todos los recintos destinados a habitaciones, a baños de las habitaciones, a aseos de servicios comunes y a baño de apoyo convivencial, de centros con personas con limitación de su autonomía o en situación de dependencia y discapacidad, se dispondrá de un sistema de llamadas de urgencia que permita, desde un puesto de control centralizado, identificar el lugar desde el que ha sido accionado. No obstante, en los casos justificados, en los que por las características particulares del usuario no sea recomendable, podrá plantearse la anulación de la instalación de este sistema en su habitación y/o en el baño interior a la misma. El citado control se ubicará en un lugar en donde se garantice la vigilancia permanente del mismo.

Los mecanismos de accionamiento de aviso se ubicarán al lado de cada una de las camas de forma que sean fácilmente accesibles desde éstas, en los aseos será accesible desde el inodoro y también a ras de suelo.

2.2.4. Sistema de detección y alarma de incendios

El equipo de control y señalización estará ubicado en un local o una central receptora de alarma con conexión permanente 24 h. al día. Las señales emitidas por la central de alarmas tendrán en cuenta las posibles dificultades auditivas y/o visuales de las personas usuarias.

En centros en los que pernocten las personas usuarias se dispondrá de detectores de humo en el interior de todas las habitaciones y salas comunes, conforme a norma UNE 23007-14, así como detectores adecuados a la clase de fuego previsible en el interior de todos los locales de riesgo especial.

2.2.5. Sistema de suministro de agua potable y agua caliente sanitaria.

Todos los centros contarán con suministro de agua potable de la red general pública.

Todos los centros contarán con servicio de abastecimiento de agua caliente sanitaria en lavabos, duchas, baños, cocinas, oficinas o cualquier otro destinado a las personas usuarias, mediante un sistema general y centralizado.

2.2.6. Iluminación de emergencia

Además de lo establecido en la normativa en vigor en protección contra incendios y Reglamento Electrotécnico para Baja Tensión, se dotará con alumbrado de emergencia a todas las estancias destinadas a personas usuarias.

2.2.7. Ascensores

Se establece como obligatoria la existencia de ascensor en los centros que tengan más de una planta destinada a personas usuarias o en los que éstos estén ubicados en una planta diferente a la de acceso del edificio. Cumplirán con los requisitos establecidos en las normativas en vigor sobre accesibilidad y utilización. El desnivel máximo permitido entre pavimentos de los ascensores adaptados y los de las plantas a las que acceda, será menor a 0,02 m.

En los centros residenciales se instalará un ascensor por cada 50 personas usuarias, o fracción. En los centros de personas mayores dependientes, al menos uno será montacamillas.

2.2.8. Legionelosis

Los sistemas de refrigeración y la red de abastecimiento y distribución de agua fría y caliente deberán proyectarse de acuerdo con la normativa vigente sobre prevención de brotes de legionela, previendo que sus instalaciones desde la acometida a la persona usuaria soporten el preceptivo choque térmico o cloración periódicos.

Se procederá al mantenimiento y tratamiento periódico de las instalaciones de los edificios, según lo establecido en la normativa en vigor sobre prevención de la legionelosis.

2.2.9. Telefonía /megafonía

Las personas usuarias dispondrán, al menos, de un teléfono público que permita el acceso a personas con discapacidades físicas y auditivas, garantizando la intimidad de la comunicación.

En centros de alojamiento para personas mayores, existirá un sistema de megafonía centralizado en la recepción, que permita la llegada de mensajes a las zonas comunes del centro.

2.3. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL EQUIPAMIENTO

- Con carácter general, debe mantenerse la disposición de los muebles eliminando lo accesorio, particularmente los objetos frágiles o peligrosos. El mobiliario será fijo, estable y sin ángulos o relieves, que pueda provocar caídas o cualquier tipo de traumatismos a las personas usuarias. El mobiliario deberá estar en buen estado de uso, sin deterioros de ningún tipo.
- Deberá estar libre de riesgos mecánicos: todas las partes que puedan entrar en contacto con el usuario deben tener esquinas y bordes redondeados y estar exentas de salientes. Las zonas accesibles por el usuario no deben entrañar riesgo alguno de atrapar partes del cuerpo, y si la butaca dispone de ruedas es necesario un sistema de frenado que garantice que éstas nunca puedan quedar libre con la persona sentada o durante el gesto de sentarse y levantarse.
- Deberá garantizar la seguridad frente al fuego mediante la utilización de materiales ignífugos.
- Facilitará las acciones de sentarse y levantarse en función de parámetros como altura del asiento, espacio libre debajo del asiento, inclinación, firmeza del relleno, inclinación del respaldo y reposabrazos.
- Las sillas y sillones serán confortables y ergonómicos.
- Las mesas de comedor y de actividades dirigidas a personas usuarias posibilitarán su uso por personas en silla de ruedas.
- Deberá contar con una alarma visual en caso de emergencia, en todos aquellos espacios que lo precisen.