

DECRETOS

N° 30696-S

La Gaceta N° 182 23/09/2002

**EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA
Y LA MINISTRA DE SALUD**

En uso de las facultades que le confieren los artículos 140 incisos 3) y 18) y 146 de la Constitución Política; 1, 2 y 3 de la Ley N° 5395 de 30 de octubre de 1973, “ Ley General de Salud”; 2 inciso ch) de la Ley N° 5412 de 8 de noviembre de 1973, “Ley Orgánica del Ministerio de Salud”,

Considerando:

1°—Que la Ley General de Salud contempla que la salud de la población, es un bien de interés público tutelado por el Estado.

2°—Que mediante Decreto Ejecutivo N° 29948-S de 3 de octubre del 2001, publicado en *La Gaceta* N° 222 de 19 de noviembre del 2001, se oficializó la Norma de Habilitación de Establecimientos de Atención a Población en Situación de Indigencia de 18 años y más.

3°—Que se ha considerado pertinente y oportuno adecuar esa normativa a la legislación vigente. **Por tanto,**

DECRETAN:

Artículo 1°—Oficialícese para efectos de aplicación obligatoria “ La Norma para la Habilitación de Establecimientos de Atención a la Población en Situación de Indigencia de 18 años y más, según legajo anexo al presente Decreto.

**Norma para la Habilitación de Establecimientos
de Atención a Población en Situación
de Indigencia de 18 años y más**

0 Introducción.

La necesidad de mejorar la calidad de atención en los servicios de salud y afines y la redefinición de las funciones del Ministerio de Salud como ente rector del Sector de Salud, han generado acciones para normalizar las condiciones de operación de los establecimientos que actúan o prestan servicios, directa o indirectamente, en materias

ligadas con la salud y el bienestar de las personas. Es así que se establece la Norma para la Habilitación de los establecimientos que brindan atención a población en situación de indigencia.

Los requisitos establecidos en esta norma se basan en lo dispuesto en la Ley General de la Salud y el Reglamento General para la Habilitación de Establecimientos de Salud y afines, emitido mediante Decreto Ejecutivo N° 30465 de 9 de mayo del 2002, publicado en *La Gaceta* N° 102 de 29 de mayo del 2002 y otras disposiciones legales y reglamentarias vinculantes con la materia.

Además se establecen los requisitos para realizar el trámite de solicitud de habilitación, los cuales se presentan en el Anexo A. Así mismo en el Anexo B, se presentan los requisitos de información requerida al realizar la evaluación del establecimiento.

1 Objetivo y ámbito de Aplicación.

Esta norma tiene como objeto especificar las condiciones y requisitos que deben cumplir los establecimientos que brindan atención a población en situación de indigencia. Estas especificaciones deben ser cumplidas para obtener la habilitación de parte del Ministerio de Salud lo cual faculta al funcionamiento de estos establecimientos.

El ámbito de aplicación de esta normativa es nacional y aplica para todos los establecimientos que brindan servicios de atención a población en situación de indigencia, mayores de dieciocho años, ya sean públicos, privados o mixtos.

2 Definiciones generales.

Área de distribución de alimentos: espacio físico destinado al consumo de alimentos servidos en el propio local.

Área de higiene: la bodega de materiales, de limpieza, desinfección, el espacio físico correspondiente a vestidores, guardarropa y otros servicios.

Área de preparación de alimentos: espacio físico destinado a la elaboración de alimentos.

Derechos humanos: derechos propios de toda persona por el sólo hecho de haber nacido; su reconocimiento tiene como fin último asegurar el bienestar de todas las personas, sin distinción alguna, y de la humanidad en su conjunto.

Desecho: cualquier producto deficiente, inservible o inutilizado que su poseedor destina al abandono o del que desea desprenderse.

Desechos sólidos: generalmente se llama basura a todos los desechos o residuos que producimos, se componen de sustancias orgánicas e inorgánicas.

Desechos orgánicos: desechos de origen vegetal, como cáscaras, semillas y otros componentes de las plantas y de origen animal como huesos, partes de animales.

Establecimiento de atención: centro que ofrece servicios a personas en situación de indigencia en diferentes jornadas, donde se procura satisfacer las siguientes necesidades básicas: Alimentación, higiene personal, albergue ocasional, acceso a atención en salud, acceso a atención social; y, optativamente, a actividades de ocupación humana y/o de terapia física.

Expediente: dispositivo físico en el que se recopila y resguarda información personal, por lo que debe ser utilizada con confidencialidad.

Habilitación: procedimiento obligatorio, relativo al permiso de funcionamiento que otorga el Ministerio de Salud a los establecimientos de salud y afines que cumplan con los requisitos o estándares de: Planta Física, Recursos Humanos, Recurso Material, Equipo y Organización.

Manipulador/a de alimentos: toda persona que aplique su trabajo manual, directamente o por medio de instrumentos, a la preparación, conservación, envase, distribución, suministro o expendio de alimentos.

Manual de enfermedades: documento que contiene de manera abreviada las nociones principales referentes a la prevención de las enfermedades infectocontagiosas como la Hepatitis B, SIDA, Tuberculosis y otras.

Mapa de riesgos: Estudio de la localización, valoración y análisis de los riesgos en un área de trabajo, así como del conocimiento de la exposición a la que están sometidos los distintos grupos de personas afectadas.

Menú: listado de preparaciones y alimentos que se ofrecen en un día a las personas beneficiarias.

Ocupacional humana: actividades de ocupación del tiempo libre de las personas en situación de indigencia mediante: ejercicios físicos, charlas, cursos, manualidades, etc. tendientes al mejoramiento de sus aptitudes intelectuales, físicas y/o motrices.

Persona en situación de indigencia: aquella de 18 años o más que por diferentes condiciones biopsicosociales ha sido excluida de su familia, de la comunidad y de la sociedad en general, por lo que no cuenta con los medios necesarios para proporcionarse

dignamente: alimentación, vestuario y una residencia permanente; ni para hacer valer sus derechos fundamentales.

Predio: área total del terreno donde está ubicado el establecimiento.

Protocolo: serie de pasos o procedimientos claramente definidos y especificados, que se deben llevar a cabo para cumplir una tarea o procedimiento determinado.

Registro de personas beneficiarias: documento con información individual referente a la situación socioeconómica de las personas.

Terapia física: área de la salud humanista dedicada al estudio, aplicación, e investigación de la cinética a las acciones físicas motoras humanas, empleando elementos físicos y técnicas manuales, buscando el desarrollo de las personas en las diferentes etapas de la vida.

Terapia ocupacional: área de la ciencia con orientación social, humanística e investigativa cuyo objeto de estudio es la ocupación humana en todas las etapas de la vida y en todas sus actividades cotidianas, con la finalidad de propiciar en las personas independencia, productividad, creatividad, socialización y satisfacción personal.

Violencia doméstica: es la acción u omisión, directa o indirecta, ejercida contra un pariente por consanguinidad, afinidad o adopción hasta el tercer grado inclusive, por vínculo jurídico o de hecho o por la relación de guarda, tutela o curatela y que produzca como consecuencia, el menoscabo de su integridad física, sexual, psicológica o patrimonial (art. 2, de la ley contra la violencia doméstica).

Violencia física: es la acción u omisión que arriesga o daña la integridad corporal de la persona (art. 2, inc. c., de la ley contra la violencia doméstica).

Violencia institucional: es la acción u omisión, directa o indirecta, ejercida contra una persona en situación de indigencia, que le produzca como consecuencia, el menoscabo de su integridad física, sexual, psicológica o patrimonial, causada por alguien con quien mantiene una relación de confianza, cuidado y/o de prestación de servicios en un centro de atención a personas en situación de indigencia.

Violencia patrimonial: es la acción u omisión que implica daño, pérdida, transformación, sustracción, destrucción, retención o distracción de objetos, instrumentos de trabajo, documentos personales, bienes, valores, derechos o recursos económicos destinados a satisfacer las necesidades de alguna de las personas mencionadas en la definición de violencia doméstica.

Violencia psicológica: es la acción u omisión destinada a degradar o controlar las acciones, comportamientos, creencias y decisiones de otras personas, por medio de

intimidación, manipulación, amenaza, directa o indirecta, humillación, aislamiento o cualquier otra conducta que implique un perjuicio en la salud psicológica, la autodeterminación o el desarrollo personal, (art. 2, inc. b., de la ley contra la violencia doméstica).

Violencia sexual: es la acción que obliga a una persona a mantener contacto sexualizado, físico o verbal, o a participar en otras interacciones sexuales, mediante el uso de la fuerza, intimidación, coerción, chantaje, soborno, manipulación, amenaza o cualquier otro mecanismo que anule o limite la voluntad personal.

Violencia por negligencia, inobservancia e impericia: acción u omisión que comete una persona prestataria de un servicio de salud o afín cuando tiene los medios necesarios para brindar a las personas en situación de indigencia, y no les da la protección y atención adecuadas.

Voluntario/a: aquella persona que ofrece de manera gratuita un servicio.

3 Clasificación y designación

3.1 Primer nivel de clasificación.

En el primer nivel de clasificación, la norma se clasifica de acuerdo con las áreas que intervienen al brindar el servicio, en las siguientes:

- a) Estructura y mobiliario
- b) Dirección o administración
- c) Seguridad e higiene laboral
- d) Nutrición
- e) Atención en salud
- f) Trabajo Social
- g) Lavandería y ropería
- h) Prevención y atención de la violencia
- i) Actividades de ocupación humana (estas áreas son optativas al servicio)
- j) Terapia física (estas áreas son optativas al servicio)

3.2 Segundo nivel de clasificación.

En el segundo nivel de clasificación, cada área se divide en los siguientes rubros:

- 1. Recurso humano
- 2. Planta física
- 3. Recurso material

4. Documentación

5. Gestión

4 Especificaciones generales

4.1 Estructura y Mobiliario.

4.1.1 Planta física.

4.1.1.1 El establecimiento debe contar, preferiblemente, con al menos un 30% del área total del terreno destinado a zonas verdes.

4.1.1.2 El establecimiento debe contar con agua potable apta para consumo humano (Art. VI.11 del Reglamento de Construcciones)

4.1.1.3 El establecimiento debe contar con un sistema de disposición de aguas negras y servidas (Art. VI.12 del Reglamento de Construcciones)

4.1.1.4 El establecimiento debe contar con un sistema de evacuación de aguas pluviales a través de canoas y bajantes (Art. VI.14 del Reglamento de Construcciones)

4.1.1.5 El establecimiento debe contar con un área(s) privada(s) de carácter multiuso en la que puedan desarrollarse las actividades directivas y administrativas. En caso de que el establecimiento sea visitado por personal médico y/o de enfermería deberá acondicionarse un área privada para dicho servicio, el cual podrá ser compartido, rotativamente, por el personal de trabajo social.

4.1.1.6 Cuando el establecimiento ofrezca el servicio de dormitorio, deberá El establecimiento debe contar con un área mínima de 7.5 metros cuadrados para dos camas y/o camarotes, con un ancho no menor de 2.50 mts; o un área mínima de 3.5 metros cuadrados por cama en dormitorios múltiples, según sexos (Art. X.9.1 del Reglamento de Construcciones)

4.1.1.7 El establecimiento debe contar con un área pública de carácter multiuso, no menor a 10.00 mts cuadrados, en la que puedan desarrollarse actividades de trabajo social, de ocupación humana,

de terapia física y comedor (Art. X.9.2. del Reglamento de Construcciones)

4.1.1.8 El establecimiento debe contar con un área para cocinar no menor de 6.00 mts cuadrados, cuya ubicación sea de fácil acceso; alejada de lugares insalubres o con riesgo de contaminación; con las áreas más importantes rotuladas para el cumplimiento de cada una de las actividades: recepción, almacenamiento, distribución, preparación y limpieza. Cuando se cocina con gas, dicha área, debe El establecimiento debe contar con un espacio diseñado en la pared exterior para colocar los cilindros de gas (Art. X.9.3. del Reglamento de Construcciones)

4.1.1.9 El establecimiento debe contar con un área específica y exclusiva para el funcionamiento del servicio de lavandería y ropería, y con espacios dedicados a cada etapa del proceso: Recepción, clasificación, lavado, secado, planchado y almacenamiento.

4.1.1.10 Cumplir con las características infraestructurales descritas en los Anexos C, y D para el área de esta Norma.

4.1.2 Recurso material.

4.1.2.1 El establecimiento debe contar con sillones, sillas y/o bancas, y mesas de medidas standard, destinadas al uso de las personas beneficiarias, todas las cuales deben ser resistentes y estables, conservarse en buen estado físico y de limpieza.

4.1.2.2 El establecimiento debe contar con el mobiliario necesario para el Registro de Personas Beneficiarias y de los expedientes de salud que garantice su conservación, protección, confidencialidad y control.

4.1.2.3 Cuando el establecimiento ofrezca el servicio de dormitorio, las cama(rote)s deberán de tener al menos una altura entre 50 y 60 cm sobre el suelo, con una distancia entre cama(rote) y cama(rote) mínima de 50 cm. Cuando el establecimiento da alojamiento a personas con discapacidad motora, la distancia entre la cama(rote)

que ocupa esta persona y la otra cama(rote), deberá de ser de 1.20 mts.

4.1.3 Gestión.

4.1.3.1 El establecimiento debe contar con el permiso de ubicación del Ministerio de Salud y el visto bueno del uso del suelo por parte de la municipalidad correspondiente.

4.1.3.2 Para las nuevas edificaciones y que sean propiedad de la entidad, los planos deberán El establecimiento debe contar con los sellos, timbres y firmas, así como los documentos anexos donde se otorgue la aprobación de área mínima de predio y edificación otorgados por el Ministerio de Salud, el Colegio Federado de Ingenieros y Arquitectos, el INVU y la Municipalidad respectiva.

4.1.3.3 Las modificaciones infraestructurales realizadas en el establecimiento deberán El establecimiento debe contar con la aprobación de las instituciones señaladas en el anterior acápite.

4.1.4 Documentación.

4.1.4.1 El establecimiento debe contar con un juego de planos de la edificación que incluya las láminas del diseño de las instalaciones hidráulicas, sanitarias, pluviales, eléctricas, mecánicas, estructurales y arquitectónicas.

4.1.4.2 En caso de que el edificio no sea nuevo y no exista la posibilidad de conseguir los planos constructivos aprobados, se debe El establecimiento debe contar con una certificación estructural y eléctrica del establecimiento, realizadas por profesionales en el campo, asignados por el Estado, que garanticen la idoneidad y seguridad del inmueble para funcionar como tal.

4.1.4.3 En los casos en que el suministro de agua no sea constante, debe El establecimiento debe contar con un tanque de captación de agua potable, se debe indicar en los planos su ubicación, dimensión y especificaciones.

4.2 Dirección y/o Administración.

4.2.1 Recurso humano.

4.2.1.1 El establecimiento debe contar con una persona que sea la responsable principal del funcionamiento del establecimiento, dicha persona deberá tener formación en atención a la población beneficiaria y conocimientos básicos de administración.

4.2.2 Recurso material.

4.2.2.1 El establecimiento debe contar con el equipo y los materiales básicos y necesarios para el desempeño eficiente de las labores de dirección y administrativas.

4.3 Seguridad e Higiene.

4.3.1 Recurso humano.

4.3.1.1 El establecimiento debe contar con asesoría de un profesional en Seguridad e Higiene, provisto por el Estado, para la planeación, dirección y ejecución de las acciones tendientes al mejoramiento de las condiciones y medio ambiente del trabajo.

4.3.2 Planta física.

4.3.2.1 En el establecimiento debe existir señalización de seguridad para indicar salidas de emergencia, rutas de evacuación, zonas de seguridad y áreas riesgosas de trabajo.

4.3.3 Recurso material.

4.3.3.1 El establecimiento debe contar con un equipo básico para el control de incendios, de acuerdo a los criterios y recomendaciones que establezca el profesional en seguridad, que será suministrado por el Estado.

4.3.3.2 En caso de que el establecimiento utilice gas LPG para cocinar, para secadoras, tanques de calentamiento de agua, etc., debe El establecimiento debe contar con un área en donde haya libre circulación del aire; además los cilindros deberán reunir las siguientes características:

- a) Estar protegidos de las inclemencias del clima, anclados, señalizados y resguardados en un recinto rodeado por malla ciclón.
- b) La tubería debe ser de cobre, bronce o de hierro galvanizado, bien soportada y protegida de daños físicos.
- c) El establecimiento debe contar con válvulas de cierre rápido a una distancia aproximada de dos metros de los quemadores, accesible en forma manual por los operadores y otra cercana a los cilindros.

4.3.3.3 El establecimiento debe contar con recipientes con tapa para los desechos sólidos.

4.3.3.4 El establecimiento debe contar con un sistema para la disposición final de residuos peligrosos según Decreto N° 19049-S de 1986.

4.3.4 Documentación.

4.3.4.1 El establecimiento debe contar con un Plan de Gestión Ambiental asesorado por un profesional de la Dirección de Protección al Ambiente Humano del Ministerio de Salud, el cual incluirá normas de seguridad e higiene y un mapa general de riesgos.

4.3.4.2 El establecimiento debe contar con un manual de protocolos de seguridad para la prevención o manejo de las enfermedades infectocontagiosas (Hepatitis B, Tuberculosis, diarreas, SIDA, etc.), provisto por las instituciones estatales de salud.

4.4 Nutrición.

4.4.1 Recurso humano.

4.4.1.1 Tener acceso y/o asesoría de un profesional en nutrición, provisto por el Estado, en caso de que la Institución no cuente con este recurso.

4.4.1.2 El establecimiento debe contar con una persona –empleada, voluntario o beneficiaria- que sea la responsable de la cocina por cada cincuenta personas y una persona auxiliar de cocina –

empleada, voluntaria o beneficiaria- por cada cincuenta personas o menos.

4.4.2 Recurso material.

4.4.2.1 El establecimiento debe contar con el equipo y utensilios especificados en el Anexo E. Estos deben estar en buen estado de funcionamiento.

4.4.3 Documentación.

4.4.3.1 El establecimiento debe contar con el Reglamento de Servicios de Alimentación al Público, Decreto N° 19479-S, y con el Manual de Normas y Procedimientos Técnicos referente a la preparación y distribución de alimentos.

4.4.3.2 El establecimiento debe contar con un ciclo de menús, sujeto a modificaciones según ciclo de donaciones en especie.

4.5 Atención de la Salud.

4.5.1 Recurso humano.

4.5.1.1 El establecimiento debe contar con acceso a servicios de salud por parte del establecimiento de salud más cercano, garantizado mediante carta de entendimiento entre las partes.

4.5.2 Recurso material.

4.5.2.1 El establecimiento debe contar con un botiquín con materiales básicos para la atención en salud.

4.5.3 Documentación.

4.5.3.1 El establecimiento debe contar con un Protocolo en el que se indiquen claramente los procedimientos de referencia y contrarreferencia que se deben utilizar ante diferentes problemas de salud que presenten las personas beneficiarias.

4.6 Trabajo Social.

4.6.1 Recurso humano.

4.6.1.1 El establecimiento debe contar con acceso a un/a profesional en trabajo social, provisto por el Estado, en caso de que la Institución no cuente con este recurso.

4.6.2 Recurso material.

4.6.2.1 El establecimiento debe contar con el soporte administrativo en equipo y mobiliario (multiuso) para el desempeño de las funciones y actividades que programe el/a profesional en trabajo social, en coordinación con la Dirección y/o Administración.

4.7 Prevención y atención de la violencia.

4.7.1 Documentación.

4.7.1.1 El establecimiento debe contar con un reglamento interno que regule las relaciones del personal (empleado o voluntario), con las personas beneficiarias, en el que queden claramente señaladas las prohibiciones y sanciones referidas a la violencia institucional, patrimonial, psicológica, física y/o sexual, entre otras, de acuerdo a lo estipulado en la Ley Contra la Violencia Domestica N° 7586, y la Ley contra el Hostigamiento Sexual N° 7476. Dicho reglamento deberá de colocarse en un lugar visible.

4.7.1.2 El establecimiento debe contar con un directorio o listado de instituciones que brindan atención en caso de violencia doméstica para las coordinaciones, denuncias y remisiones que correspondan.

4.7.1.3 El establecimiento debe contar con ejemplares de la Declaración Universal de Derechos Humanos, la Constitución Política de la República, la Ley General de Policía, la Ley General de Salud, la Ley Contra la Violencia Doméstica N° 7586, la Ley contra el Hostigamiento Sexual N° 7476, la Ley Integral para la Persona Adulta Mayor N° 7935, y la Ley de Igualdad de Oportunidades para las Personas con Discapacidad N° 7600, para las coordinaciones, reclamos y denuncias que correspondan.

4.8 Lavandería y ropería.

4.8.1 Recurso humano.

4.8.1.1 El establecimiento debe contar con al menos una persona – empleada, voluntaria o beneficiaria- que sea la responsable del servicio de lavandería y/o ropería.

4.8.2 Recurso material.

4.8.2.1 El establecimiento debe contar con equipo (recipientes plásticos y/o canastas) exclusivo y rotulado para el almacenamiento de ropa limpia y sucia.

4.8.3 Documentación.

4.8.3.1 El establecimiento debe contar con un manual en el que se indiquen claramente los procedimientos y cuidados que se deben emplear en la manipulación (lavado) de la ropería del establecimiento y la de las personas beneficiarias.

4.9 Actividades de ocupación humana (ésta área es optativa)

4.9.1 Recurso humano.

4.9.1.1 El establecimiento debe contar con acceso y/o asesoría de un profesional en actividades de ocupación humana, provisto por el Estado, en caso de que la Institución no cuente con este recurso.

4.9.2 Recurso material.

4.9.2.1 El establecimiento debe contar con el equipo y los materiales que requiera el profesional en ocupación humana, de acuerdo con el plan de actividades que programe en coordinación con la Dirección y/o Administración del Establecimiento; básicamente: Mesas y sillas multiuso, papelería, libros de lectura, y juegos de entretenimiento.

4.10 Terapia física.

4.10.1 Recurso humano.

4.10.1.1 El establecimiento debe contar con acceso y/o asesoría de un profesional en terapia física, provisto por el Estado, en caso de que la Institución no cuente con este recurso.

4.10.2 Recurso material.

4.10.2.1 El establecimiento debe contar con el equipo y los materiales que requiera el profesional en terapia física, de acuerdo con el plan de actividades que programe en coordinación con la Dirección y/o Administración del

Establecimiento; básicamente: Espejo de pared, equipo de pesas (sacos con arena) y colchonetas de una pulgada de ancho por dos metros de largo, a criterio del profesional en terapia física.

ANEXO A

REQUISITOS PARA SOLICITAR LA HABILITACIÓN

(Este anexo forma parte integrante de la norma)

Para solicitar la habilitación de un establecimiento que brinde servicios de cirugía oftalmológica, la persona interesada debe presentar la documentación preferentemente al Área de Salud, a la cual pertenezca el establecimiento, según su ubicación geográfica o a la Dirección de Servicios de Salud del Ministerio de Salud.

Los siguientes documentos deben estar debidamente llenos, completos y confrontados con los originales:

1. Formulario de habilitación de establecimientos de salud y afines, debidamente lleno con dos copias.
Este formulario se retira en el Área de Salud del Ministerio Salud.
2. Fotocopia de Cédula de Identidad, ambos lados, de la persona responsable técnica del establecimiento.

ANEXO B

REQUISITOS DE INFORMACIÓN AL REALIZAR LA EVALUACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

(Este anexo forma parte integrante de la norma)

I. Identificación del establecimiento.

1. Nombre
2. Código

II. Ubicación.

1. Región
2. Área de Salud
3. Provincia
4. Cantón
5. Distrito
6. Dirección

7. Dirección postal
8. E. Mail
9. Teléfono
10. Fax

III. Información sobre la persona responsable técnica del establecimiento.

1. Nombre
2. Cédula

IV. Otra información cuando aplique.

1. Tipo de establecimiento

ANEXO C

CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA ESTRUCTURA FÍSICA

(Este anexo forma parte integrante de la norma)

1. Preferiblemente, estar ubicada en zonas cercanas a centros de atención de salud; y, en lo posible, alejada de zonas industriales o con riesgo de contaminación; además, El establecimiento debe contar con visto bueno de ubicación y uso del suelo.
2. Preferiblemente de una sola planta, en caso contrario, las escaleras deberán como mínimo para la huella 0.30 mts y contrahuella de 0.14 mts máximo, con pasamanos en todos los tramos a 0.90 mts de altura y con un ancho de 0.90 mts las interiores y de 1.20 mts las de servicio general (Art. 134, del reglamento de la Ley de Igualdad de Oportunidades; y Art. IV.25 y VI.9 del Reglamento de Construcciones).
3. No deben existir alcantarillas abiertas, desagües sin tapa, alfombras sin pegar y otros análogos que constituyan amenaza o riesgo a la integridad física y la seguridad de las personas (Art. 131 del Reglamento de la Ley de Igualdad de Oportunidades)
4. En los lugares en que existan gradas deben haber rampas, las cuales pueden ser fijas o móviles, con una superficie dura y antiderrapante; con una pendiente de 10 al 12% en tramos menores de 3 metros, de 8 al 10% en tramos de 3 a 10 metros, o del 6 al 8% en tramos mayores a 10 metros; y con una anchura mínima de 1.20 mts (Arts. 124 y 126 del Reglamento de la Ley de Igualdad de Oportunidades y Art. IV.27 del Reglamento de Construcciones)
5. En los pasillos generales y los de uso común deben tener un ancho mínimo de 1.20 mts y los pasillos interiores tendrán un ancho mínimo de 0.90 mts; además, en los

- primeros, se colocarán pasamanos a ambos lados (Art. 141 del Reglamento de la Ley de Igualdad de Oportunidades y Art. X.9.4 del Reglamento de Construcciones)
6. Las puertas deben tener mínimo 0.90 mts de ancho y 2.00 mts de altura; y ser de fácil abrir La puerta de emergencia debe abrirse hacia fuera. (Art. 140 del Reglamento de la Ley de Igualdad de Oportunidades y Art. X.9.9 del Reglamento de Construcciones)
 7. La iluminación y ventilación de las piezas habitables, las cocinas y los baños debe ser por medio de ventanas, linternillas o tragaluces abiertos directamente a patios o al espacio público (Artículo VI.5 del Reglamento de Construcciones)
 8. Los pisos de los accesos principales, de los pasillos y en sitios que se encuentren desprotegidos de la lluvia serán de materiales antiderrapantes (Art. 135 del Reglamento de la Ley de Igualdad de Oportunidades)
 9. En caso que la edificación sea de madera debe cumplir con las especificaciones señaladas en el Art. XXXIV.4 del Reglamento de Construcciones.
 10. Los interruptores, dispositivos de alarma y timbres deben estar a una altura del piso entre 0.90 mts y 1.20 mts. ser visibles y de fácil manejo, colocados en las áreas habitables del establecimiento (Art. 145 del Reglamento de la Ley de Igualdad de Oportunidades)
 11. Los servicios sanitarios deben El establecimiento debe contar como mínimo con las siguientes piezas sanitarias:
 - a) Una ducha por cada quince personas beneficiarias, según sexo. Al menos una tendrá como mínimo 1.75 mts de profundidad, 1.50 mts de ancho y con el piso antideslizante. La puerta deberá abrirse hacia afuera (Art. 144 del Reglamento de la Ley de Igualdad de Oportunidades)
 - b) Lavamanos: dos por cada quince personas beneficiarias, según sexo, colocados a 0.80 mts del suelo (Art. 144 del Reglamento de la Ley de Igualdad de Oportunidades)
 - c) Inodoros: dos por cada quince personas beneficiarias, según sexo. Al menos uno tendrá como mínimo 2.25 mts de profundidad y 2.25 de ancho. La puerta deberá abrirse hacia afuera (Art. 144 del Reglamento de la Ley de Igualdad de Oportunidades)

ANEXO D

CARACTERÍSTICAS DE LA PLANTA FÍSICA

DEL ÁREA DE NUTRICIÓN

(Este anexo forma parte integrante de la norma)

1. Ventilación e iluminación será por medio de ventanas, linternillas o tragaluces abiertos directamente a patios o al espacio al público (Art. VI.5 y XIV.4.1 del Reglamento de Construcciones).
2. Estar provista de un sistema para conducir al exterior los olores, humos y calor excesivo que puedan producirse en el local (Art. XIV. 1.4. del Reglamento de Construcciones)
3. El piso y los revestimientos de muros, hasta una altura de dos metros deberán ser de material liso, impermeable y de fácil limpieza (Art. XIV.1.4. del Reglamento de Construcciones)
4. El resto de las superficies de muros y cielorrasos deberán tener acabado lavable y ser de colores claros (Art. XIV.1.5. del Reglamento de Construcciones).
5. Puertas, ventanas o cualquier abertura al exterior de los espacios donde se preparen alimentos, deberán estar protegidas con malla contra insectos, las puertas deberán abrir hacia afuera, poseer cierre automático y ajustar sus marcos perfectamente (Art. XIV.1.7. del Reglamento de Construcciones).
6. Las lámparas ubicadas o cualquier otro tubo colgante, en la cocina y el comedor, deben El establecimiento debe contar con protecciones para evitar la caída de sustancias que puedan contaminar los alimentos (Art. XIV.3 del Reglamento de Construcciones)

ANEXO E

EQUIPO MÍNIMO PARA EL ÁREA DE NUTRICIÓN

(Este anexo forma parte integrante de la norma)

1. Área de Almacenamiento.

- Tarimas para colocar los alimentos cuando estén en sacos.
- Estantes.
- Recipientes con tapa ajustada.
- Una refrigeradora con congelador (recomendable de dos puertas).

2. Área de preparación.

- Una Cocina: eléctrica o de gas.
- Una pila.

- Basureros con tapa, y bolsas plásticas.

3. Área de distribución.

- Mesas y sillas de carácter multiuso de acuerdo a los requerimientos del establecimiento.
- Platos, vasos, cubiertos, cucharas y otros (de material resistente).
- Basureros con tapa.

4. Área de limpieza.

- Una escoba
- Un escurridor o palo de piso.
- Una pala de basura (plástica o acero inoxidable).
- Una pileta para lavado de utensilios de limpieza (fuera del área del servicio).
- Un basurero con tapa.

Artículo 2º—El Ministerio de Salud velará por su correcta aplicación.

Artículo 3º—Deróguese el Decreto Ejecutivo N° 29948-S de 3 de octubre del 2001.

Artículo 4º—Rige a partir de su publicación.

Transitorio único.

Los establecimientos que estén en funcionamiento, a la fecha en que entre en vigencia la presente normativa, tendrán tres meses para presentar la solicitud de habilitación ante el Ministerio de Salud, a efecto de que se determine el grado de satisfacción de las diferentes especificaciones y, en su defecto, elaboren conjuntamente un plan de cumplimiento.

Los recursos financieros de las instituciones estatales destinados a la atención de las personas en situación de indigencia y a apoyar las organizaciones civiles que les brindan servicios básicos, tendrán como prioridad el cumplimiento de dicho plan, cuyo avance será supervisado, conjuntamente, con el Ministerio de Salud, pero sin que esto signifique una condición para que se les continúe asignando recursos para asistencia social y dotación básica.

Dado en la Presidencia de la República.—San José, a los veintitrés días del mes de agosto del dos mil dos.

ABEL PACHECO DE LA ESPRIELLA.—La Ministra de Salud, Dra. María del Rocío Sáenz Madrigal.—1 vez.—(O.C. N° 22833).—C-142100.—(D30696-69189).