

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE COMEDOR EN EL CENTRO POLIVALENTE DE RECURSOS DEL CRISTO ADSCRITO AL ORGANISMO AUTÓNOMO ESTABLECIMIENTOS RESIDENCIALES PARA ANCIANOS DE ASTURIAS (EXPTE. 19/008)

Es objeto del presente contrato es la prestación del servicio de comedor en el Centro Polivalente de Recursos El Cristo adscrito al Organismo Autónomo Establecimientos Residenciales para Ancianos de Asturias (en lo sucesivo ERA) que seguidamente se identifica, en los términos indicados en este Pliego y en el de cláusulas administrativas particulares.

El objeto del contrato, por su propia naturaleza, al tratarse de una prestación única en un solo centro, no admite fraccionamiento, al amparo del apartado 3 del artículo 99 de la Ley 9/17, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, en adelante LCSP:

LOTE	DENOMINACIÓN	DIRECCIÓN	OBJETO DEL CONTRATO
1	CENTRO POLIVALENTE DE RECURSOS DEL CRISTO	Avenida del Cristo de las cadenas, 54 33006 Oviedo	COMEDOR

DISPOSICIONES ESPECÍFICAS APLICABLES AL SERVICIO A PRESTAR EN EL CENTRO POLIVALENTE DE RECURSOS DEL CRISTO (OVIEDO)

La empresa contratista deberá prestar los servicios de comedor en los locales del Centro Polivalente de Recursos del Cristo, sitos en Av. Cristo de las Cadenas, 54, 33006 (Oviedo), con sujeción a las condiciones establecidas en el presente pliego de prescripciones técnicas.

Estimación del número máximo de usuarios del servicio de comedor

La capacidad máxima de la residencia con que cuenta el centro es de 190 residentes, que realizarían en el centro desayuno, comida, merienda y cena, todos los días del año, habiendo alcanzado, a la fecha, dicha ocupación.

La capacidad máxima del Centro de Día para personas mayores dependientes es de 28 usuarios, que realizarían en el centro media mañana, comida y merienda, de lunes a viernes, excluidos festivos, habiendo ya alcanzado dicha capacidad máxima.

Por otra parte, señalar que la plantilla del ERA en este centro se compone de 98 trabajadores, y por lo tanto sería el número máximo que podría realizar su comida en el centro.

Dedicación horaria de personal necesaria para ejecutar las tareas objeto del presente contrato:

En cómputo semanal, la dedicación horaria exigida para la correcta prestación del servicio de comedor es **de 332,5 horas** y en las cuales se incluye una bolsa de 5 horas semanales a disposición del centro, que se distribuirán del siguiente modo:

Número efectivos	Días y horas de trabajo semanales	Tipo de jornada	Horario
2	ayudante de cocina 32,5 horas de martes a sábado	JORNADA CONTINUA	8:30 a 15:00 horas
2	ayudante de cocina 32,5 horas de domingo a jueves	JORNADA CONTINUA	8:30 a 15:00 horas
2	ayudante de cocina 26 horas de viernes a lunes	JORNADA CONTINUA	8:30 a 15:00 horas
1	ayudante de cocina 32,5 horas de domingo a jueves	JORNADA CONTINUA	15:00 a 21:30 horas
1	ayudante de cocina 13 horas de viernes a	JORNADA CONTINUA	15:00 a 21:30 horas

	sábado		
1	ayudante de cocina 25 horas de domingo a jueves	JORNADA CONTINUA	16:30 a 21:30 horas
2	ayudante de cocina 25 horas de martes a sábado	JORNADA CONTINUA	16:30 a 21:30 horas
1	ayudante de cocina 20 horas de viernes a lunes	JORNADA CONTINUA	16:30 a 21:30 horas
1	ayudante de cocina 10 h de domingo a lunes	JORNADA CONTINUA	16:30 a 21:30 horas

El adjudicatario pondrá a disposición del Centro una bolsa de 5 horas semanales con un máximo de 50 horas anuales para cubrir necesidades del centro como apoyo a actividades que se realicen a lo largo del año (fiestas de cumpleaños, celebraciones, etc.) o trabajos imprevistos.

El personal adscrito a la prestación del servicio contratado deberá estar debidamente uniformado e identificado, debiendo la contratista costear la adquisición, reposición y limpieza de los uniformes.

El total de horas anuales son 17.290.

La prestación del servicio de comedor comprenderá las siguientes tareas:

Tareas de comedor	Frecuencia
- Montaje de comedor para desayuno, comida, merienda y cena - Preparación de los carros para el transporte de la comida a comedor y plantas en los servicios de desayuno, comida, merienda y cena - Emplatado del menú diario /Tapado y colocación de los platos una vez hayan sido emplatados - Traslado de los carros de comida (desayuno, comida, merienda y cena) a las distintas dependencias del centro (Plantas, Centro de Día, etc.) - Reposición y traslado a plantas o centro de día de los productos, vajilla, menaje o cubertería entre otros ausentes en el servicio. - Realizar el servicio de desayuno, comida, merienda y cena en comedor y plantas incluido Centro de Día u otras dependencias. - Recoger la vajilla, el menaje y la cubertería de los comedores (general, plantas, Centro de Día, etc.), desbarasado y traslado de los carros con menaje al office de limpieza - Recoger la vajilla, el menaje y la cubertería de los residentes que no hayan acudido al comedor de los office de planta o lugar destinado para ello, desbarasado y traslado de los carros con menaje al office de limpieza - Desbarasado del comedor general y traslado de los carros con menaje al office de limpieza	Diaria
- Montaje de dependencias y carros de comida, traslado de carros de comida, servicio, recogida, desbarasado y traslado al office de limpieza en la celebración de la fiesta de cumpleaños.	Mensual
- Montaje de dependencias y carros de comida, traslado de carros de comida, servicio, recogida, desbarasado y traslado al office de limpieza en	Según necesidades

la celebración de fiestas y celebraciones programados por la dirección del centro.	apreciadas por la Dirección del centro
--	--

Tareas de limpieza del comedor	Frecuencia
- Barrido y fregado de suelos - Limpieza de mobiliario y superficies - Vaciado y limpieza de papeleras y otros contenedores - Limpieza de los cubos	Diaria
- Limpieza de los locales que se destinan a comedor - Recogida de manteles, servilletas, baberos y traslados de los mismos en bolsas a la lavandería.	Como mínimo tras servicio de comida y cena
- Limpieza extraordinaria de comedores.	Semanal
- Barrido de techos - Limpieza de luces de techo y pared	Mensual
- Descolgado, traslado a lavandería y colocación de cortinas. - Limpieza extraordinaria de radiadores	Semestral
- Trabajos imprevistos como recogida de líquidos, retirada de vidrios o pequeñas limpiezas puntuales	Según necesidades apreciadas por la Dirección del Centro

Las tareas de limpieza se realizarán aplicando los procedimientos más adecuados y utilizando los productos y utensilios más idóneos según la naturaleza de los elementos a limpiar, teniendo en cuenta los materiales constructivos y con absoluto respeto a la normativa vigente en materia de protección del medio ambiente y protección de la salud , con el fin de reducir al máximo el impacto ambiental de las tareas propias del servicio.

En Oviedo, a 29 de marzo de 2019

Director del Centro

Fdo. Fernando Martínez Cuervo