

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE HA DE REGIR LA CONTRATACIÓN POR LOTES DEL SERVICIO ALIMENTACIÓN, COMEDOR Y CAFETERIA DE CENTROS ADSCRITOS AL ORGANISMO AUTÓNOMO ESTABLECIMIENTOS RESIDENCIALES PARA ANCIANOS DE ASTURIAS (EXPT. 18/127)

Es objeto del presente contrato es la prestación del servicio de alimentación, comedor y cafetería en los centros residenciales adscritos al Organismo Autónomo Establecimientos Residenciales para Ancianos de Asturias (en lo sucesivo ERA) que seguidamente se identifican, en los términos indicados en este Pliego y en el de cláusulas administrativas particulares.

Dado que el objeto del contrato admite fraccionamiento, se prevé la posibilidad de licitar por lotes, 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, pudiendo los licitadores presentar ofertas por la totalidad o por un lote del contrato. La división por lotes es la siguiente:

LOTE	DENOMINACIÓN	DIRECCIÓN	OBJETO DEL CONTRATO
1	CENTRO POLIVALENTE DE RECURSOS DEL NARANCO	Avenida de los monumentos 61, 33012 Oviedo	ALIMENTACIÓN, COMEDOR Y CAFETERÍA
2	CENTRO POLIVALENTES DE RECURSOS DEL CRISTO	Avenida del cristo de las cadenas, 54 33006 Oviedo	COMEDOR

I. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS APLICABLES AL SERVICIO A PRESTAR EN EL CENTRO POLIVALENTE DE RECURSOS DEL NARANCO

La empresa contratista deberá prestar los servicios de alimentación, comedor y cafetería en los locales del Centro Polivalente de Recursos del Naranco, sitos en Avenida los monumentos 61,33012 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, cuando está se encuentre en pleno funcionamiento es de 166 residentes, que realizarían en el centro desayuno, comida, merienda y cena, todos los días del año,

La capacidad máxima del Centro de Día para personas mayores dependientes, cuando se encuentre a pleno funcionamiento es de 56 usuarios, que realizarían en el centro media mañana, comida y merienda, de lunes a viernes, excluidos festivos.

Por otra parte, señalar que la plantilla del ERA en este centro cuando alcance la máxima ocupación será de 78 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 alimentación y comedor, cuando el centro alcance la máxima ocupación **es de 441 horas**, de las cuales 195 se destinarán a la cocina y en las cuales se incluye una bolsa de 5 horas a disposición del centro.

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 personal y la distribución de las horas será la siguiente:

Cocina:

- 1 cocinera de lunes a domingo en horario de mañanas, 7 horas diarias.
- 1 cocinera de lunes a domingo en horario de tardes, 7 horas diarias.
- 1 auxiliar de cocina de lunes a domingo en horario de tardes, 4 horas diarias
- 1 auxiliar de cocina de lunes a viernes en horario de mañanas, 4 horas diarias.

- ✱ 1 auxiliar de cocina de lunes a domingo en horario de mañanas, 7 horas diarias.

Comedor:

- ✱ 2 auxiliar de cocina de lunes a domingo en horario de mañanas, 7 horas diarias.
- ✱ 2 auxiliar de cocina de lunes a domingo en turno de tardes, 7 horas diarias.
- ✱ 1 auxiliar de cocina de lunes a viernes en horario de mañanas, 5 horas diarias
- ✱ 1 auxiliar de cocina de lunes a viernes en horario de tardes, 5 horas diarias

Con independencia de lo anterior y por lo que se refiere al servicio de cafetería, la dedicación horaria exigida se establece en **70 horas semanales** a distribuir entre los siete días de la semana de tal modo que el horario de apertura diario sea de 10 horas. Los horarios de prestación del servicio de cafetería se establecerán por la Dirección del centro residencial, no quedando los mismos condicionados a la ocupación residencial del centro.

El total de horas anuales son 26.572.

Disposiciones relativas al servicio de alimentación

La empresa contratista deberá realizar la prestación integral del servicio de alimentación para los usuarios del centro residencial, ya sean residentes o usuarios de Centro de Día, y para el personal propio del Organismo Autónomo ERA, en la medida en que de acuerdo con el convenio colectivo de aplicación tenga derecho a manutención, con sujeción a las condiciones establecidas en el presente pliego de prescripciones técnicas. La planificación, organización y coordinación del servicio deberá contar con el visto bueno de la Dirección del Centro.

La prestación del servicio de alimentación comprenderá, al menos, las siguientes tareas:

- Gestión de compras.
- Gestión de almacenes. La contratista asumirá en exclusiva la responsabilidad de almacenar los alimentos en la forma más adecuada para preservar sus calidades, evitar caducidades y garantizar la correcta conservación de los mismos. Los alimentos se admitirán únicamente si sus calidades, condiciones y temperaturas de transporte y envases son las adecuadas.
- Elaboración y emplatado del menú diario en las instalaciones del centro, según relación aprobada por la Dirección del Centro.
- Poner y retirar las mesas.
- Servir la comida a los usuarios en el comedor principal y en los comedores de planta, así como trasladar la comida a los office de planta o, en su defecto, a los lugares que se indiquen por la Dirección del establecimiento, para aquellos usuarios que no puedan acudir a los comedores. La distribución se organizará con la diligencia y medios necesarios para que la comida llegue al usuario en óptimas condiciones de temperatura, sabor y presentación. En todo caso, el número de trabajadores destinados al servicio en el comedor será como mínimo de 1 por cada 25 comensales o fracción, debiendo garantizarse una correcta atención personalizada al beneficiario, evitando las esperas entre los distintos platos a servir en una misma comida o servicio de comedor.
- Recoger la vajilla, el menaje y la cubertería de los comedores, así como recoger en los office de planta (o en los lugares que se indiquen por la Dirección del establecimiento) los carros con la vajilla, menaje y cubertería utilizados por los usuarios que no hayan podido acudir a los comedores, realizando el desbarasado de la vajilla y la limpieza de los restos de alimentos que pudiera haber en los locales o mobiliario.
- Limpieza de instalaciones y mobiliario así como fregado de cubertería, vajilla, batería de cocina, menaje y demás utensilios de cocina y comedor.
- Recogida de manteles y servilletas y traslado de los mismos en bolsas al office de lavandería, en su caso.
- Recogida de desperdicios de cocina y comedor y traslado de los mismos en bolsas a los contenedores, utilizando los medios precisos que impidan el contacto de las bolsas con el suelo.
- Recogida de aceites usados así como gestión de su reciclaje

Los horarios de servicio en los comedores o, en su caso, en las habitaciones, serán fijados por la Dirección del centro en que se presta el servicio.

Disposiciones específicas relativas a la elaboración de alimentos

La empresa contratista del servicio deberá aportar a su costa las materias primas, productos complementarios necesarios para la elaboración de las mismas, complementos alimenticios, triturados industriales sin manipulación para dietas turmix y cualquier otro producto ya elaborado que resulten necesarios para elaborar, conforme a las características y composición de las fichas de plato que se incorporan como Anexo I, los menús diarios que se contienen en los Anexos II así como los desayunos, tomas de media mañana y meriendas que se detallan en el Anexo IV, todos ellos adjuntos a estas prescripciones técnicas.

La empresa pondrá a disposición del centro los elementos necesarios para la hidratación de los usuarios tales como agua, zumos, infusiones, gelatinas y aguas gelificadas, dentro y fuera del horario del servicio de comedor. Habrá de dotar a las plantas de un pequeño stock para responder a las necesidades que se puedan producir (infusiones, yogures, leche, galletas, magdalenas, azúcar, mermelada...).

La empresa contratista del servicio deberá asimismo elaborar los menús especiales que se recogen en el Anexo III de estas prescripciones técnicas.

Tales menús corresponderán, salvo que expresamente se señale lo contrario, a la comida de mediodía.

Para celebrar los cumpleaños de los usuarios y con la periodicidad que se indica en el citado Anexo III de estas prescripciones técnicas, se servirá una merienda especial compuesta bien de café o chocolate y tarta o churros, o bien de canapés y bebidas refrescantes, a elegir por la Dirección del centro.

Por otra parte, la Dirección del centro podrá establecer un número y variedad no determinado de dietas terapéuticas y modificar los menús establecidos en los Anexos a estas prescripciones técnicas, con el asesoramiento de la empresa contratista, sin que ello implique un incremento del precio del servicio ni una merma de la calidad de la alimentación recibida por los usuarios del centro a cuyo efecto, las modificaciones y dietas terapéuticas deberán ser comunicadas a la Gerencia del Organismo Autónomo ERA a fin de que se proceda a su verificación por los técnicos correspondientes del ERA o, de considerarlo procedente, mediante informe independiente de expertos en nutrición.

Correrán también de cuenta de la empresa contratista aquellos productos que puedan ser necesarios para determinados usuarios, debido a su estado de salud, a cuyo efecto la Dirección del centro facilitará con la debida antelación a la empresa contratista un listado de los usuarios con indicación del producto requerido y la frecuencia de su aporte. En estos casos, los productos necesarios serán suministrados por la contratista, a excepción de aquellos subvencionados por el sistema de Seguridad Social.

La empresa contratista deberá establecer los procedimientos necesarios para garantizar un alto nivel de calidad tanto en la selección y conservación de víveres y productos complementarios, como en su manipulación, características organolépticas y temperatura. En todo caso, los víveres deberán ajustarse a las especificaciones técnicas que se establecen en el Código Alimentario Español y en las reglamentaciones técnico-sanitarias vigentes, y serán de calidad extra o primera. Corresponde a la contratista del servicio asegurarse de que los proveedores de los productos a utilizar para el servicio de alimentación posean las correspondientes autorizaciones administrativas.

Para la interpretación de las presentes prescripciones técnicas deben tomarse en consideración las siguientes indicaciones:

- Salvo indicación en contrario, las cantidades que figuran en las fichas técnicas de platos se refieren al producto en crudo, limpio, sin espinas y sin glaseo.
- El pescado fresco será rotativo en su variedad, preferentemente sin espinas, y, una vez a la semana, será azul. Como mínimo la variedad será: parrocha, sardina, caballa fileteada, trucha fileteada, merluza, bonito, potarros, barbada, corvina, bacalada, abadejo, salmón y otros similares.
- Las carnes de ternera, cerdo, aves, conejo y derivados serán frescas. Los filetes de ternera serán 1ªA. Guiso 2ªA (carrillera o chamón). Las albóndigas y hamburguesas deberán tener la siguiente composición: 60% carne de cerdo y 40% carne de ternera. La hamburguesa de pollo, por su parte, tendrá la que sigue: 60% de pollo y 40% de cerdo.
- Cordero: paletilla congelada. Recental fresco para los menús de fiestas.
- Fabas de la granja.
- Huevos calibre "L".

- Aceite de girasol alto oleico para fritos.
- Los zumos, con o sin azúcar, podrán ser suministrados en brick de 1 litro, a petición de la dirección del centro.
- El triturado de fruta Industrial se suministrará en tarrina individual.
- Todas las dietas, incluida la dieta turmix, llevarán roscón de reyes, chocolate y revoltijos (adaptados). A petición del centro.
- Cada menú se servirá acompañado de pan, servido en raciones individuales y en cualquiera de sus variedades, según corresponda (normal, integral, con sal y sin sal), así como agua mineral, gaseosa o vino, a elección del usuario.
- Para las ensaladas, se suministrará aceite de oliva virgen extra, vinagre y sal para que el usuario pueda aliñarlas a su gusto. El aceite para el servicio en comedor habrá de cumplir con lo establecido por el Real Decreto 895/2013, de 15 de noviembre, por el que se modifica el Real Decreto 1431/2003, de 21 de noviembre, por el que se establecen determinadas medidas de comercialización en el sector de los aceites de oliva y de orujo de oliva.
- La dieta turmix podrá ir acompañada de una sopa, para aquellos residentes que lo precisen.
- La dieta turmix podrá ir acompañada de croquetas o empanadillas, cuando el menú así lo contemple.
- Los yogures (naturales o de sabores y con o sin azúcar) podrán ser enteros o desnatados, y podrán ser cambiados por leche (un yogur = 150ml de leche) o por una fruta y viceversa, todo ello a petición del centro.
- El pan, las galletas, la bollería y cualquier producto que se adquiera elaborado para su consumo directo deberá presentarse en envoltorio individual en el que constará la fecha de caducidad.
- El primer plato del menú en las horas de la comida podrá ser sustituido, como menú alternativo, por sopa, consomé, puré de legumbres, puré de verduras, cremas, ensaladas, menestras o patatas. Y los segundos platos, por jamón de york, jamón de pavo, queso o tortilla. El primer plato de la cena se podrá sustituir por una maicena. Todo ello a petición de la dirección del centro, quién lo comunicará al contratista con la suficiente antelación.
- Los pesos por ración para el pan, postres, desayunos y meriendas, bebidas para fiestas, turrones y otros, serán:

Pan	Peso por ración
Castaña	40 gr.
Ración	80 gr.
Pan tostado sin sal (dietas)	Envase de 25 gr.

Postres	Peso por ración
Yogur natural (entero o desnatado)	125 gr.
Yogur sabores (entero o desnatado)	125 gr.
Flan de vainilla o huevo	125 gr.
Queso manchego con 2 porciones de membrillo	50 gr.
Queso fresco c/s o s/s con 2 porciones de membrillo	Tarrina de 62,5 gr.
Cuajada con miel (2 porciones)	125 gr.
Yogur con miel	125 gr.
Yogur desnatado con trozos de fruta	125 gr.
Yogur 0% mg, sin azúcar añadido	125 gr.
Arroz con leche	125 gr.
Natillas	125 gr.
Fruta sin piel (fresa, fresón, cereza)	150 gr calibradas
Fruta con piel o hueso (resto de fruta, excluida la fruta sin piel)	200 gr/ calibradas.
Leche	200 cc/unidad
Postre (pastel, tarta, casadiella)	125 gr/unidad
Helados variados con o sin azúcar	125 ml/unidad
Miel	Individual
Membrillo	2 unidades
Galletas sin azúcar para elaborar triturados de fruta	

Desayunos y meriendas

Mermelada extra, con o sin azúcar	Unidosis	
Galletas tipo María y especiales (sábados)	5 unidades individuales)	(paquetes individuales)

Zumo	Brick de 200 cc
Bollería (croissant, mojí, bollo suizo o similar)	100 gr.
Mantequilla	Porciones individuales
Café descafeinado instantáneo	Sobre individual 2 gr.
Café superior mezcla envasado al vacío y molido (80/20)	
Cacao en polvo instantáneo	Sobre individual 15 gr.
Leche semidesnatada	200 ml.
Sacarina	2 sobres unidosis
Sacarina líquida	
Azúcar unidosis	10 gr.
Gelatinas industriales con o sin azúcar	Unidosis 125 gr.

Bebidas fiestas

Sidra achampanada: una botella de 75cl. para 5 usuarios.

Vino Rioja Crianza: una botella de 75cl para 5 residentes. A elección del centro, tinto o blanco

Vino Alvarinho blanco crianza: una botella de 75 cl para 5 usuarios.

Licores.

Turrones

Se compone cada ración de 4 porciones individuales estuchadas, de turrón de gustos variados (almendra jijona, almendra alicante, chocolate, yema tostada), 25gr de cada variedad, 1 mazapán, 1 almendra imperial, 1 polvorón. Sin azúcar para diabéticos. Aptos para celíacos. Podrán ser estuchados en caja individual o no, a petición del centro. Se presentarán muestras previamente al centro, para su aceptación.

Para dietas turmix o triturados: ingredientes: turrón: 2,5 k/100 residentes, nata, etc, para elaborar los postres navideños, a elección del centro.

- Los pesos por ración de los restantes alimentos serán los establecidos en las fichas técnicas de platos, incluidas en los Anexos.
- Elaboración diaria de los fondos establecidos en el Anexo para la elaboración del menú y de las posibles variaciones que puedan surgir puntualmente.
- Las frutas del menú serán de temporada, según calendario de frutas de la OCU.
- Bajo criterio de enfermería y con la supervisión de la Dirección del Centro, se solicitarán a la empresa adjudicataria los productos especiales para las distintas dietas que puedan prescribirse (alimentos sin gluten, leches alternativas por intolerancia a la lactosa, leche desnatada, yogures, bifidos,...), así como complementos alimenticios, triturados de fruta industrial, aguas gelificadas, cereales instantáneos, desayunos variados y cereales instantáneos.

La empresa contratista deberá suministrar los elementos consumibles utilizados para el servicio de los alimentos y bebidas tales como manteles de papel, servilletas de papel de doble capa de 20x20, vasos de plástico de 220 ml y cucharillas de plástico, etc., que se precisen para la correcta prestación del servicio.

En caso de que el centro organice excursiones para sus residentes y, por este motivo, éstos no realicen alguna de sus comidas en el centro, la empresa contratista del servicio asumirá bien la preparación de un menú apto para su consumo fuera del centro para cada residente, adaptado a sus condiciones personales, o, en su defecto y si así lo decide la Dirección del centro, los gastos derivados de la comida en un establecimiento hostelero hasta el límite, en este último caso, del valor de la comida correspondiente que deja de consumir en el centro residencial, tomando como referencia el precio establecido para el menú del personal del Organismo, esto es 4 € por menú, s/IVA.

En el primero de los supuestos, la contratista deberá proporcionar los materiales necesarios para el transporte del menú en las condiciones higiénico-sanitarias más adecuadas y, si se estimara preciso por la Dirección del centro, colaborar con personal propio en la distribución de los mismos.

El contratista se ajustará en su actividad a la legislación de todo orden vigente en materia de higiene y seguridad de los alimentos y por la que se establezcan las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, así como cualquier otra normativa que se pudiera dictar en su desarrollo.

Al objeto de verificar el cumplimiento de esta normativa, se podrán realizar inspecciones y análisis periódicos tanto por el servicio competente de la Gerencia del Organismo Autónomo como por el laboratorio externo que a tal efecto sea contratado por el Organismo o por los servicios de Inspección dependientes de las Consejerías de Servicios y Derechos Sociales y de Sanidad.

La empresa contratista deberá conservar durante 72 horas una muestra congelada de cada uno de los platos elaborados y servidos en el comedor, en recipientes independientes y convenientemente rotulados con la indicación del plato y fecha de elaboración, al objeto de poder determinar las causas de una posible infección alimentaria.

Disposiciones de aplicación al servicio de comedor

Correrá de cuenta de la contratista la limpieza de las dependencias, instalaciones, equipamiento y mobiliario utilizados para el servicio de alimentación entre los que se encuentran la cocina, los comedores, los almacenes de alimentación, las cámaras, los servicios higiénicos destinados al personal de cocina y demás dependencias relacionadas con el citado servicio, así como de los locales destinados al servicio de cafetería, en el caso de que se contrate tal servicio, comprendidos el local de almacenamiento, las terrazas, si las hubiere, y los servicios higiénicos destinados a la misma, debiendo asumir los gastos relativos a productos y útiles de limpieza tales como jabones, detergentes, desinfectantes, cubos, contenedores, bolsas de basura, guantes y, en general, cualesquiera materiales y elementos precisos para una limpieza adecuada de las citadas instalaciones.

Asimismo, correrá por cuenta de la empresa adjudicataria el suministro de equipos (batas, guantes, calzas...) desechables para personas ajenas a la prestación del servicio, que precisen entrar en las dependencias de cocina para efectuar inspecciones, arreglos, etc.

Las tareas a desempeñar por la empresa contratista en tales dependencias y su periodicidad serán, como mínimo, las siguientes:

Tareas a realizar	Frecuencia
- Barrido y fregado de suelos - Limpieza de mobiliario y superficies - Limpieza a fondo de aseos - Vaciado y limpieza de papeleras y otros contenedores - Limpieza de los cubos y cuartos de basura	Diaria
- Limpieza de los locales que se destinan a comedor - Recogida de manteles, servilletas, baberos y traslados de los mismos en bolsas al office de lavandería.	Como mínimo tras servicio de comida y cena.
Limpieza extraordinaria de cocina y comedores, incluido mobiliario, equipamiento y paramentos verticales (*)	Semanal
- Limpieza de campana extractora de cocina y filtros de la misma (*) - Limpieza de azulejos de cocina y cuartos anejos (*)	Mensual
Trabajos imprevistos como recogida de líquidos, retirada de vidrios o pequeñas limpiezas puntuales	Según necesidades apreciadas por la Dirección del centro

(*) Estas tareas serán realizadas por dotaciones puntuales de medios humanos independientes de los adscritos de forma permanente al servicio, acordándose con la Dirección de Centro los días y horarios para su realización.

Considerando que el centro está dotado con espacios polivalentes, cada empresa adjudicataria, tanto de alimentación como de limpieza, asumirán la limpieza de los actos derivados de su servicio, debiendo de contar con el visto bueno de la Dirección.

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, con el fin de reducir al máximo el impacto ambiental de las tareas propias del servicio.

En lo relativo a la higiene tanto de locales como de utillaje y menaje, la contratista estará a lo dispuesto en la normativa vigente en materia de condiciones higiénico-sanitarias en comedores colectivos. Todos los materiales de limpieza habrán de ser de reconocida calidad y podrán ser rechazados por la Dirección del centro si no ofrecen las adecuadas garantías.

Correrá de igual modo a cuenta de la empresa contratista el suministro y reposición de papel higiénico, papel secamanos y jabón líquido para manos, escobillas para inodoros, contenedores higiénico-femeninos, ambientadores y bacteriostáticos, así como el suministro e instalación de los dispensadores que se precisen, en los aseos destinados al personal de cocina y, en su caso, en los aseos de la cafetería, debiendo responsabilizarse de la permanente disponibilidad de los mismos.

Siempre que existan en el mercado, la empresa contratista vendrá obligada a utilizar productos compuestos o envasados en material biodegradable o reciclado o que supongan una ventaja de carácter medioambiental.

La empresa contratista del servicio procederá a la recogida selectiva de los residuos generados por la prestación del mismo, incluidos los aceites vegetales usados, y al depósito de las bolsas o recipientes que los contengan en el lugar habilitado para su recogida o, en su caso, en el punto limpio, según corresponda de acuerdo con las ordenanzas y otras normas dictadas por el correspondiente Ayuntamiento en materia de recogida y llramiento de residuos. En ningún caso serán depositadas en zonas que entorpezcan el paso o afeen el entorno del centro residencial. Se entregarán a la dirección del centro los documentos acreditativos de tal gestión.

Corre de cuenta de la empresa contratista el suministro de todos los elementos necesarios para el envasado y, en su caso, etiquetado de los residuos de acuerdo con las pautas establecidas por la normativa reguladora, debiendo responsabilizarse de la permanente disposición en el centro de los mismos en cuantía suficiente y con las características exigibles, a fin de que sea posible segregar los residuos en función de la categoría a la que pertenecen desde su punto de producción. Para facilitar tal segregación, los diferentes recipientes para la recogida de residuos contarán con una señalización clara e inequívoca.

Los envases o recipientes que contengan los diferentes tipos de residuos deberán ser retirados de las zonas de producción de los mismos con la frecuencia necesaria, en función del volumen de producción, y en cualquier caso con carácter diario.

Las labores de limpieza se realizarán, en la medida de lo posible, en horas en que no causen molestias a los usuarios del centro.

Instalaciones y equipamiento a utilizar en la prestación del servicio contratado

El Organismo pondrá a disposición del contratista las dependencias, instalaciones y equipamiento de cocina, además del menaje, vajilla y cubertería con que cuente el centro de prestación de los servicios así como, en el caso de que se contrate tal servicio, el local destinado a cafetería con sus anejos además del equipamiento, instalaciones, mobiliario y menaje destinados a la prestación de tal servicio con el que el centro pueda estar dotado.

La contratista asumirá el coste del mantenimiento, reparación y, en su caso, reposición de la maquinaria y equipamiento de todo tipo puesto a su disposición por el Organismo Autónomo ERA para la prestación del servicio contratado, así como del mantenimiento de los desagües en perfecto estado de funcionamiento y de la conservación y reposición, en su caso, de las mosquiteras de ventanas y puertas. La reposición del menaje, vajilla, cubertería y otros elementos utilizados para el servicio de los alimentos deberá ser sistemática, de modo que el número de unidades existentes al inicio del contrato se mantenga a lo largo de su periodo de ejecución, y realizarse con elementos de calidad equivalente o superior a la de los puestos a disposición de la contratista por el Organismo.

Al finalizar el servicio, el contratista deberá dejar los locales, equipos e instalaciones en perfecto estado de uso y conservación, siendo directamente deducible de la facturación pendiente de pago o, en su caso, de la fianza definitiva, el importe de la reparación de los deterioros observados a la fecha de finalización del mismo.

El resto de equipamiento, pequeño utillaje y maquinaria que resulten necesarios para la prestación del servicio contratado en los términos contenidos en el presente pliego de prescripciones técnicas correrán íntegramente a cargo del contratista, quien habrá de procurar que en todo momento el personal a su servicio disponga de todos los medios materiales necesarios para la correcta ejecución de las tareas comprendidas en el contrato.

La instalación por parte del contratista de equipos o maquinaria requerirá la expresa autorización por parte del Organismo Autónomo ERA en el caso de que aquella requiera actuar sobre las instalaciones de fontanería, electricidad o saneamiento del centro. En todo caso, los equipos a instalar habrán de contar con marcado CE y demás certificados que sean exigibles, debiendo realizarse su instalación por personal debidamente cualificado.

Disposiciones relativas al servicio de cafetería

El servicio de cafetería ofrecerá al público en general, sin perjuicio del control de acceso que pueda venir establecido por la Dirección del centro, infusiones y bebidas mediante precio, principalmente en barra o mostrador, así como platos fríos y calientes, simples o combinados, confeccionados para refrigerio rápido.

Se prestará exclusivamente dentro de las dependencias de cada centro destinadas a cafetería, las cuales serán puestas a disposición de la contratista por el Organismo, con exclusión del resto de dependencias del mismo.

La cafetería permanecerá abierta todos los días de la semana, incluidos los festivos, con el horario que se fije en las condiciones específicas aplicables al servicio en cada centro.

Excepcionalmente, y siempre que ello no ocasione distorsiones en el funcionamiento del centro, podrá autorizarse al adjudicatario ampliación o reducción del horario de apertura.

La contratista será responsable del uso inadecuado de las llaves que, en su caso, se le entreguen para el acceso a los locales de la cafetería.

Salvo que en las disposiciones específicas de aplicación al servicio en cada centro se disponga otra cosa, el servicio de cafetería se prestará durante un máximo de ocho horas diarias, dentro del horario de funcionamiento que se fije por la Dirección del centro. Excepcionalmente, y siempre que ello no ocasione distorsiones en el funcionamiento del centro, podrán autorizarse al contratista ampliaciones o reducciones del horario de apertura.

El contratista se ajustará en su actividad a la legislación de todo orden vigente en materia de higiene y seguridad de los alimentos y por la que se establezcan las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, así como cualquier otra normativa que se pudiera dictar en su desarrollo.

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.

Queda prohibida la colocación, sin previa autorización de la Dirección del centro, de carteles, letreros o cualquier otro tipo de propaganda ajena a la prestación del servicio. No se permitirá la instalación en los locales de la cafetería de máquinas de juego o recreativas ni de máquinas expendedoras de tabaco.

La prestación del servicio de cafetería comprenderá, al menos, las siguientes tareas:

- Gestión de compras.
- Gestión de almacenes. La contratista asumirá en exclusiva la responsabilidad de almacenar los alimentos en la forma más adecuada para preservar sus calidades, evitar caducidades y garantizar la correcta conservación de los mismos. Los alimentos se admitirán únicamente si sus calidades, condiciones y temperaturas del transporte y envases son las adecuadas.
- Elaboración de los artículos puestos a la venta en las instalaciones del centro.
- Poner y retirar las mesas.

- Servir las bebidas y otros artículos a los usuarios en las mesas o, en su caso, en la barra.
- Recoger la vajilla, el menaje y la cubertería utilizados por los usuarios y limpieza de los restos de alimentos que pudiera haber en los locales o mobiliario.
- Fregado de cubertería, vajilla, menaje y demás utensilios empleados para la prestación del servicio.

Las materias primas y otros productos de un solo uso que sean necesarios para la correcta prestación del servicio contratado correrán de cuenta del contratista del servicio, debiendo ajustarse todos ellos a las especificaciones técnicas que se establecen en el Código Alimentario español y en las reglamentaciones técnico-sanitarias vigentes. El contratista deberá asegurarse de que los proveedores de los productos a servir en la cafetería posean las correspondientes autorizaciones administrativas.

La empresa contratista deberá suministrar, asimismo, los elementos consumibles utilizados para el servicio de los alimentos y bebidas tales como manteles de papel, servilletas de papel, vasos y cucharillas de plástico, etc.....

El Organismo Autónomo ERA establecerá el listado de productos que, en todo caso y como mínimo, deberán ser puestos a la venta en la misma así como el precio máximo unitario de venta de los mismos. El resto de productos que la contratista pretenda poner a la venta deberán ser autorizados previamente por el Organismo Autónomo ERA que, asimismo, deberá dar su conformidad a sus precios de venta al público.

Todos los productos puestos a la venta serán de primera calidad y acordes al usuario al que están destinados, y deberán exponerse convenientemente protegidos.

El contratista está obligado a exponer a la vista del público las listas de productos y consumiciones con sus respectivos precios. Asimismo deberá disponer de un libro de reclamaciones a disposición de los usuarios. Las reclamaciones anotadas en dicho libro deberán ser trasladadas al responsable del contrato con carácter trimestral, informando sobre el estado de su tramitación, las diligencias llevadas a cabo para su resolución y su resultado final.

Igualmente está obligado a informar al responsable del contrato, en el mismo día en que se produzca, de cualquier incidencia significativa que afecte a la prestación del servicio y a facilitar puntualmente cuanta información le sea requerida.

El servicio se desarrollará principalmente en barra, sin perjuicio de que, tratándose de personas usuarias de los servicios de atención residencial, sus necesidades de apoyo hagan conveniente que lo solicitado se sirva en la mesa.

II 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 a disposición del centro, que se distribuirán del siguiente modo:

Número efectivos	Días y horas de trabajo semanales	Tipo de jornada	Horario
2	auxiliar de cocina 32,5 horas de martes a sábado	JORNADA CONTINUA	8:30 a 15:00 horas
2	auxiliar de cocina 32,5 horas de domingo a jueves	JORNADA CONTINUA	8:30 a 15:00 horas
2	auxiliar de cocina 26 horas de viernes a lunes	JORNADA CONTINUA	8:30 a 15:00 horas
1	auxiliar de cocina 32,5 horas de domingo a jueves	JORNADA CONTINUA	15:00 a 21:30 horas
1	auxiliar de cocina 13 horas de viernes a sábado	JORNADA CONTINUA	15:00 a 21:30 horas
1	auxiliar de cocina 25 horas de domingo a jueves	JORNADA CONTINUA	16:30 a 21:30 horas
2	auxiliar de cocina 25 horas de martes a sábado	JORNADA CONTINUA	16:30 a 21:30 horas
1	auxiliar de cocina 20 horas de viernes a lunes	JORNADA CONTINUA	16:30 a 21:30 horas
1	Auxiliar de cocina 10 h de domingo a lunes	JORNADA CONTINUA	16:30 a 21:30 horas

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 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	Diarla

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	
- 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 la celebración de fiestas y celebraciones programados por la dirección del centro.	Según necesidades 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

En Oviedo, a de 17 de octubre de 2018

Director

Fdo. Fernando Martínez Cuervo