



ESTABLECIMIENTOS
RESIDENCIALES
PARA ANCIANOS
DE ASTURIAS

Arzobispo Guisasola, 14 – 33009 Oviedo
Telf.: 985 106 956 – Fax: 985 106 955
E-mail: era@asturias.org
Q-8350062-1

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA
CONTRATACION DEL “SERVICIO DE AUDITORIA DE LAS
CONDICIONES DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA” EN
LOS CENTROS RESIDENCIALES ADSCRITOS AL ORGANISMO
AUTÓNOMO “ESTABLECIMIENTOS RESIDENCIALES PARA
ANCIANOS DE ASTURIAS”**



INDICE

1. OBJETO DEL CONTRATO.	2
2. NORMATIVA DE APLICACIÓN.	2
3. AMBITO DEL CONTRATO. RELACIÓN DE CENTROS.	3
4. FORMA DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO.	3
4.1. CONDICIONES GENERALES.	3
4.2. PERIODICIDAD Y PLANIFICACIÓN DE LAS VISITAS.	4
4.3. CONTENIDO DE LAS INSPECCIONES.	5
4.3.1. Análisis microbiológico de una muestra de comida preparada.	5
4.3.2. Control microbiológico de superficies y utensilios.	5
4.3.3. Control microbiológico de la higiene manual de los manipuladores.	5
4.3.4. Calidad del Aceite de Fritura.	6
4.3.5. Control analítico del ambiente de las áreas de almacenamiento.	6
4.3.6. Análisis de Legionella pneumophylla en agua de la red sanitaria.	6
4.3.7. Verificación de temperaturas de los equipos.	6
4.3.8. Verificación de la disponibilidad de programa y certificados de formación de los manipuladores de alimentos.	6
4.3.9. Control nutricional de alimentos de Turmix.	6
4.4. INFORMES.	6
4.4.1. Informe de auditoría.	7
4.4.2. Informe de ensayo.	7
5. MEDIOS PERSONALES Y MATERIALES.	7
5.1. MEDIOS PERSONALES.	7
5.2. MEDIOS MATERIALES.	8
6. SUPERVISION DE LOS TRABAJOS.	8

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACION DEL "SERVICIO DE AUDITORIA DE LAS CONDICIONES DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA" EN LOS CENTROS RESIDENCIALES ADSCRITOS AL ORGANISMO AUTÓNOMO "ESTABLECIMIENTOS RESIDENCIALES PARA ANCIANOS DE ASTURIAS"

1. OBJETO DEL CONTRATO.

Establecimientos Residenciales para Ancianos de Asturias, cumpliendo la normativa vigente en materia de Higiene Alimentaria (Directiva 93/43/CE, R.D. 640/2006 de 26 de mayo y el Reglamento CE Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo Europeo de 29 de Abril), implantó en su momento, un Sistema de Higiene, Seguridad Alimentaria y Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) en todos sus centros y siendo necesaria una evaluación periódica, se estableció la realización de Auditorías e Inspecciones de dicho sistema que permitieran comprobar "In situ" el estado de implantación y desarrollo de dicho sistema y a la vez ejercer un efecto instructor y docente del mismo.

El objeto del presente Pliego de Prescripciones Técnicas (PTT) sería por tanto establecer el alcance y las condiciones por las que se ha de regir la contratación del servicio de auditoría de las condiciones de higiene y seguridad alimentaria en la cocinas, almacenes de alimentación, comedores y cafeterías de los centros adscritos al Organismo Autónomo Establecimientos Residenciales para Ancianos de Asturias (ERA), que se relacionan en el anexo I del presente Pliego, mediante la realización de visitas de inspección, controles analíticos y contrastación de equipos, así como la implantación de nuevas acciones en dicha materia.

2. NORMATIVA DE APLICACIÓN.

La prestación de los servicios incluidos en el presente contrato se regirá por lo dispuesto en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas y en las disposiciones legales vigentes, o que se dicten durante la duración del contrato, ya sean estas comunitarias, estatales, autonómicas o locales.

A tales efectos, en el presente contrato, se tendrá especialmente en cuenta la siguiente normativa básica de referencia:

- Reglamento (CE) Nº 852/2004, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios y que entró en vigor el 1 de enero de 2006, y que ratifica la obligatoriedad de los operadores de empresa alimentaria, de crear, aplicar y mantener un Sistema APPCC, introducida en la legislación española a través del Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios, fruto de la transposición de la Directiva Europea 93/43/CE.
- Reglamento (CE) Nº 853/2004, relativo a normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.
- Reglamento 2073/2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios y sus posteriores modificaciones.
- Real Decreto 1334/1999 por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
- Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- Reglamento (CE) Nº 178/2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a seguridad alimentaria.

De la misma manera, el adjudicatario deberá garantizar que, durante todo el tiempo de vigencia del contrato, se cumple con la normativa de prevención de riesgos laborales, según lo dispuesto en la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales, al igual que con lo establecido en el Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención y toda la normativa de desarrollo.

En cualquier caso la empresa adjudicataria será la responsable de asistir al Organismo Autónomo ERA en la aplicación y cumplimiento de las directrices normativas en materia de higiene y seguridad alimentaria, comunicando las novedades y modificaciones que se produzcan en la normativa, reglamentación o legislación durante la vigencia del presente contrato y que afecten a este tipo de servicios.

3. AMBITO DEL CONTRATO. RELACIÓN DE CENTROS.

Si bien la obligatoriedad de crear, aplicar y mantener un Sistema APPCC es de los operadores de empresa alimentaria, y por tanto, excepto en los centros con personal propio en cocina, correspondería a las empresas adjudicatarias de los contratos de gestión integral o de alimentación, el ERA, como responsable final, ha establecido que el servicio de auditoría de las condiciones de higiene y seguridad alimentaria, objeto de este Pliego alcanzarán a todos los centros adscritos al ERA, independientemente de lo anterior y de los sistemas de control que dichas empresas hayan de implantar, debiendo auditarse todas las instalaciones de los mismos susceptibles de dicho control como pudieran ser las cocinas, almacenes de alimentación, comedores y cafeterías.

Se adjunta en el Anexo I la relación de centros adscritos al ERA en los que se desarrollarán los trabajos objeto de presente Pliego.

4. FORMA DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO.

4.1. CONDICIONES GENERALES.

Respecto a la prestación del servicio, y con carácter general serán obligaciones del adjudicatario las siguientes:

- a) El cumplimiento estricto de los Pliegos de Condiciones y las obligaciones contenidas en la proposición que sea objeto de la adjudicación definitiva.
- b) El cumplimiento de las Instrucciones que en relación a la ejecución y las obligaciones del contrato, así como al propio desarrollo del servicio, puedan dictar el Responsable del Contrato o las direcciones de cada centro.
- c) Disponer de laboratorio propio acreditado bajo la norma UNE EN 17025 con capacidad para llevar a cabo controles analíticos de productos alimenticios.
- d) Designar un coordinador o responsable técnico, con conocimiento del contrato y de los servicios a auditar, que será además el responsable de los trabajos y el interlocutor único con el Responsable del Contrato designado por el ERA y con los Servicios Centrales del Organismo.
- e) Contar con personal con la cualificación y formación suficiente y necesaria para la realización de los trabajos.
- f) El diseño, elaboración, revisión, mantenimiento y evolución de un checklist como base y guía en las visitas de auditoría.
- g) Confeccionar, en cada visita, los Informes relativos a las mismas.
- h) Comprobar, en la primera visita a cada centro, la existencia del manual de análisis de peligros y puntos de control crítico y su estado de actualización y cumplimiento, verificando la documentación relativa a los controles de proveedores y materias primas, a la descripción de los productos, diagramas de flujo, análisis de peligros y PCC's, al plan de limpieza y DDD, al plan de mantenimiento y a la existencia de hojas de registro.
- i) En relación con el punto anterior se encargarán de unificar la documentación de cada centro y de verificar que se cumplimenta y actualiza de manera adecuada, comprobándola en cada una de las visitas y entregando, en la primera visita, un dossier encarpetaado con:
 - Listado de los teléfonos y personas de contacto.
 - Recopilación de la normativa de aplicación.

- Instrucciones básicas y detalle de los protocolos a seguir para mantener un Sistema APPCC.
 - Relación de los registros que deben llevarse a cabo y modelos que permitan la anotación de los mismos.
 - Espacio para el archivo de los informes de auditoría.
- j) Redactar y entregar anualmente una memoria, dentro de los quince primeros días de cada año, en la que se incluirá un informe que detalle el estado de los centros y se evalúe el grado de cumplimiento de cada instalación, junto con un resumen de las incidencias observadas durante el año anterior y de aquellas que no hayan sido corregidas de forma adecuada, proponiendo al respecto las mejoras pertinentes ante las mismas.
- k) Comunicar de manera inmediata cualquier riesgo de importancia detectado con motivo de las visitas de auditoría, con independencia de que con posterioridad se entreguen los informes correspondientes.
- l) Mantener la confidencialidad de los resultados de los análisis realizados, de los informes de auditoría y de cualquier otra documentación que se maneje en relación con los trabajos objeto del contrato.
- m) No utilizar el nombre del Organismo en sus relaciones con terceras personas, ni siquiera a efectos de facturación de proveedores o cualquier otra que pueda tener con personas a su servicio, siendo directamente responsable de las obligaciones que contraiga.
- n) El cumplimiento de la legislación laboral y de seguridad social respecto a sus trabajadores.

4.2. PERIODICIDAD Y PLANIFICACION DE LAS VISITAS.

La empresa adjudicataria llevará a cabo las visitas técnicas para el control higiénico sanitario y auditoría de verificación en cada uno de los centros objeto de este contrato, según se relaciona en el Anexo I de este Pliego, con los criterios de periodicidad indicados a continuación y establecidos en función de los diferentes modelos de gestión:

- Centros con personal propio en cocina: Una visita mensual a cada centro.
- Centros con servicios de alimentación subcontratados: Visitas trimestrales.
- Centros adscritos al ERA con gestión externa: Visitas trimestrales.

No obstante, se tendrá en cuenta que una vez al año, en aquellos centros en los que exista cafetería y en esta se lleve a cabo la preparación o comercialización de comidas, la auditoría se centrará necesariamente en dicha instalación.

El calendario se fijará por adelantado, debiendo ser entregado por la empresa adjudicataria al Responsable del Contrato durante la primera semana desde la firma del contrato, si bien las visitas inspectoras se realizarán de forma aleatoria distribuidas uniformemente a lo largo de la duración del contrato, de tal modo que ni los centros ni las empresas adjudicatarias de los servicios conozcan en ningún momento cuando se van a llevar a cabo, aunque se comunicarán al Responsable del Contrato, al menos con un día de antelación, el centro y la hora en la que se va a realizar la visita.

Las visitas se llevarán a cabo preferentemente de lunes a viernes, en horario de mañana o de tarde, debiendo programarse al menos una de las visitas a cada centro en horario de tarde o de fin de semana.

Además de las visitas de auditoría periódicas establecidas, el adjudicatario vendrá obligado a realizar en cualquiera de los edificios adscritos al ERA, sin costes adicionales, las actuaciones y analíticas no planificadas que pudieran serle solicitadas, ante la existencia de cualquier incidencia extraordinaria que en relación al objeto del contrato pudieran producirse en los mismos, como pudieran ser la existencia de casos de intoxicación alimentaria, exigencias de controles adicionales por parte de las autoridades sanitarias, discrepancias con proveedores que requieran el control analítico de los productos suministrados, etc.

4.3. CONTENIDO DE LAS INSPECCIONES.

Las auditorías permitirán llevar a cabo la verificación del sistema análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) evaluando la situación higiénico-Sanitaria que presenta cada centro, para lo que la empresa adjudicataria elaborará un checklist, que facilite el control de los siguientes puntos:

- a) Instalaciones.
- b) Prácticas de manipulación.
- c) Higiene personal.
- d) Implantación del sistema de autocontrol APPCC.
- e) Temperatura de las cámaras de almacenamiento.
- f) Análisis de producto final.
- g) Limpieza de superficies de manipulación.
- h) Limpieza en ambiente de almacenamiento.
- i) Análisis y revisión de todos los registros vigentes

Este checklist se revisará anualmente, para incorporar las correcciones y mejoras pertinentes, en base a los resultados y la experiencia del año anterior.

Se establecen a continuación las muestras, verificaciones y comprobaciones que habrán de realizarse en las visitas de Auditoría, para completar lo anterior, entendiéndose que las mismas deben realizarse en cada visita (pudiendo coincidir la visita de toma de muestras con la visita de auditoría o no), excepto que se indique expresamente una frecuencia distinta.

4.3.1. Análisis microbiológico de una muestra de comida preparada.

Se recogerá una muestra de una comida preparada para analizar de forma alterna tres de los parámetros indicados a continuación:

- *Escheríchia coli*
- *Salmonella*
- *Staphylococcus coag. +*
- *Listeria monocytogenes*
- *Aerobios*
- *Coliformes*

4.3.2. Control microbiológico de superficies y utensilios.

Se recogerán muestras de tres superficies de trabajo para el análisis de *Enterobacterias*.

4.3.3. Control microbiológico de la higiene manual de los manipuladores.

Se recogerán muestras de dos manipuladores de alimentos para el análisis de *Enterobacterias*.

En el informe se reflejará el número del manipulador que incumpla y se realizará un seguimiento posterior.

4.3.4. Calidad del Aceite de Fritura.

Análisis de la calidad del aceite de fritura para determinar el grado de deterioro del mismo midiendo el nivel de los *compuestos polares*.

4.3.5. Control analítico del ambiente de las áreas de almacenamiento.

Se cogerá una muestra de una zona de almacenamiento para análisis de la presencia de *Mohos* y *Levaduras*.

4.3.6. Análisis de *Legionella pneumophylla* en agua de la red sanitaria.

Anualmente se recogerá en cada uno de los centros una muestra de agua sanitaria para la detección de *Legionella*, realizando además la determinación "in situ" de Cloro libre residual y de la Temperatura del agua.

4.3.7. Verificación de temperaturas de los equipos.

En cada visita, la empresa adjudicataria realizará una verificación del correcto funcionamiento de todos los equipos de medición y registro de temperatura utilizados en los frigoríficos, cámaras refrigeradoras y congeladoras, así como los utilizados para control de alimentos, realizando para ello una contrastación de estos equipos por comparación con un termómetro patrón.

A este respecto, la empresa dispondrá los termómetros patrón con un margen de error coherente con los termómetros que se van a verificar, típicamente inferior al 20% del error permitido en el termómetro que se está verificando y que deberán contar con certificado de calibración anual en laboratorio acreditado.

4.3.8. Verificación de la disponibilidad de programa y certificados de formación de los manipuladores de alimentos.

Se efectuará la comprobación de la existencia de programas de control y de los certificados de formación de todos los manipuladores de alimentos de los centros.

4.3.9. Control nutricional de alimentos de Turmix.

Tres veces al año se recogerá una muestra aleatoria de túrmix para la determinación nutricional básica de los siguientes parámetros:

- *Materia grasa.*
- *Materia proteica.*
- *Extracto seco.*
- *Valor energético.*
- *Hidratos de Carbono.*

4.4. INFORMES.

Los resultados obtenidos de los trabajos anteriormente mencionados se remitirán, mediante los correspondientes informes (por cada centro y servicio auditado), al Responsable del Contrato designado por el ERA, debiendo recoger necesariamente las valoraciones de la auditoría de APPCC y los resultados de los análisis realizados, siendo el plazo máximo de entrega de los informes de auditoría y de las analíticas de 15 días hábiles desde la fecha de la visita.

Las no conformidades detectadas en cada caso se registrarán especificando el hallazgo, el responsable, sus posibles causas y las acciones a tomar para solucionarlo, verificando y documentará la resolución de cada uno de los hallazgos detectados en la auditoría anterior durante las siguientes visitas.

4.4.1. Informe de auditoria.

El Informe reflejará los puntos no conformes que se determinen de la aplicación del checklist, exponiendo la medida preventiva aconsejable, e incluirá copia del propio checklist.

Se establecerá un sistema de puntuación para cada uno de los apartados, de manera que al final del informe se pueda indicar la puntuación de los mismos, y un gráfico que represente la evolución de los puntos obtenidos en las tres últimas auditorías.

Se hará referencia a la adecuación de los locales a la normativa vigente en materia de condiciones higiénico-sanitarias de comedores colectivos, así como a los posibles puntos críticos que se detecten y que puedan provocar situaciones de peligro potencial de contaminación microbiológica, incluyendo además información gráfica de los daños detectados en cada auditoría en la parte referente a defectos estructurales.

4.4.2. Informe de ensayo.

Se incluirá la valoración de los resultados de los análisis realizados y su grado de adecuación a los parámetros generalmente considerados como aceptables.

En caso de detectarse alguna irregularidad se podrá de manifiesto su posible alcance y consecuencias, así como las medidas a adoptar para su subsanación.

5. MEDIOS PERSONALES Y MATERIALES.

5.1. MEDIOS PERSONALES.

El adjudicatario adscribirá a la prestación del servicio el personal suficiente para la ejecución de las tareas descritas en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas, debiendo contar éste con la cualificación y dedicación necesaria para la ejecución de los trabajos.

A este respecto, las empresas licitadoras deberán contar con personal debidamente cualificado y designar un responsable técnico con conocimiento del contrato y de los servicios a auditar.

El responsable técnico será el encargado de las labores de dirección y coordinación, siendo además interlocutor único entre la empresa y el Responsable del Contrato designado por el ERA. Entre sus funciones estarán las de planificar y supervisar los trabajos, establecer el calendario de visitas a los centros y coordinar las eventuales relaciones con terceros y autoridades relacionadas con el objeto del contrato, encargándose además del asesoramiento técnico respecto a cualquier cuestión relacionada con el objeto del contrato, cuando este le sea requerido, y de redactar cualquier informe adicional, documentación o contestación, que en relación al desarrollo de los trabajos, a las visitas realizadas o a las actas de inspección de las autoridades sanitarias, le sean requeridos por el Responsable del contrato, los Técnicos de los Servicios Centrales del Era o, en su caso, por las autoridades competentes.

Dicho responsable deberá estar en posesión de un título universitario en el área de ciencias de la salud, con formación en Higiene Alimentaria o técnicas de laboratorio y con experiencia contrastada en la implantación, mantenimiento y evaluación de Sistemas de Higiene, Seguridad Alimentaria y APPCC.

El personal que realice los trabajos de campo: auditorías, tomas de muestras y contrastación de equipos contará así mismo con experiencia y formación en el área de Higiene Alimentaria o técnicas de laboratorio y en la implantación, mantenimiento y evaluación de Sistemas de Higiene, Seguridad Alimentaria y APPCC, así como en la toma de muestras para control microbiológico.

Todo el personal que realice trabajos en los centros incluidos en el presente contrato, deberá acreditarse e ir debidamente identificado.

El Principado de Asturias no tendrá ninguna vinculación laboral ni contractual, ni responsabilidad ni obligación de ningún tipo con el personal contratado por el Adjudicatario para la prestación del servicio, correspondiendo al mismo la responsabilidad por las condiciones de seguridad en el desarrollo de los trabajos, quedando la Empresa Adjudicataria obligada a ejecutar las medidas derivadas de la Ley 31/1995, de Prevención de Riesgos Laborales y su desarrollo normativo en todo aquello que le sea de aplicación.

5.2. MEDIOS MATERIALES.

La empresa adjudicataria estará obligada en todo momento a la puesta a disposición del personal a su servicio de los medios materiales precisos para la correcta ejecución de las tareas objeto del contrato:

- Vestuario y equipo de protección individual.
- Teléfonos, material informático, etc.
- Equipos de medida y de verificación, debidamente calibrados.
- Locales, equipamiento, material de laboratorio, etc.

6. SUPERVISION DE LOS TRABAJOS.

Los servicios contratados podrán ser sometidos a control y supervisión por parte del personal del ERA, del Responsable del Contrato o incluso por terceras empresas, si así se establece por parte del Organismo Autónomo.

Por esta razón los técnicos del Era podrán solicitar de la empresa adjudicataria cualquier documentación o informe adicional y programar reuniones o vistas a las instalaciones conjuntamente con el responsable de la empresa adjudicataria.

Oviedo, a 20 de marzo de 2017
Ingeniero Técnico del Organismo Autónomo ERA

Fdo. José Ignacio Iglesias Piñeirúa



ESTABLECIMIENTOS
RESIDENCIALES
PARA ANCIANOS
DE ASTURIAS

Arzobispo Guisasola, 14 – 33009 Oviedo
Telf.: 985 106 956 – Fax: 985 106 956
E-mail: era@asturias.org
Q-8350062-I

ANEXO I

RELACIÓN DE CENTROS ADSCRITOS AL ERA **OBJETO DE ESTE CONTRATO.**



CENTROS CON PERSONAL DE COCINA PROPIO:

	CENTRO	LOCALIDAD	CODIGO POSTAL	DIRECCION
1	RESIDENCIA LLANES	Llanes	33500	C NEMESIO SOBRINO, 22
2	CPR MIXTA	Gijón	33210	C SAN NICOLAS, 47
3	CPR SANTA TERESA	Oviedo	33007	C/ SANTA TERESA JESUS, 2
4	CPR EL CRISTO	Oviedo	33006	CTRA DEL CRISTO, 54
5	CPR LA VEGA DE MIERES	Mieres	33611	SANTULLANO

CENTROS CON SERVICIOS DE ALIMENTACION SUBCONTRATADOS:

	CENTRO	LOCALIDAD	CODIGO POSTAL	DIRECCION
1	CPR ARRIONDAS	Arriondas	33540	C/ INOCENCIO DEL VALLE S/N
2	CPR BELMONTE	Belmonte	33830	C/ EL BUGON S/N
3	CPR CLARA FERRER	Gijón	33207	C/ PUERTO LEITARIEGOS, 1
4	CPR LOS CANAPES	Avilés	33402	C/ GUTIERREZ HERRERO, 23
5	CPR PRAVIA	Pravia	33120	C/ PRAHUA, 3
6	CPR EL NODO	Avilés	33402	C/ EL BALANDRO, 20
7	RESIDENCIA GRADO	Grado	33820	C/ HILARIO SUAREZ /TAHONA S/N
8	CPR LAVIANA	Pola de Laviana	33980	C/JOSÉ MARÍA DÍAZ GARCÍA JOVE, 40
9	RESIDENCIA INFUESTO	Infiesto	33530	PLAZA BENEFICA S/N
10	CPR EL MIRADOR	Tineo	33870	EDIFICIO ANTIGUA AUDIENCIA S/N
11	CPR VALENTIN PALACIO	Pola de Siero	33510	PÁRROCO FERNANDEZ PEDRERA S/N
12	CPR SANTA BARBARA	Sotrondio	33950	C/ SAN FRECHOSO, S/N
13	CPR LA TENDERINA	Oviedo	33010	C/SIERO, 2
14	CPR AURORA ALVAREZ	Gijón	33211	LES CIGARRERES, 24
15	CPR SOTIELLO-MOREDA	Aller	33679	C/ VICENTE MADERA S/N
16	CPR CASTRILLON -PALACIO DEL VILLAR	Piedras Blancas	33457	EL VILLAR, S/N
17	RESIDENCIA DE CUDILLERO	Cudillero	33150	C/GARCIA DE LA CONCHA, Nº 6

18	CPR LASTRES	Lastres	33019	BARRIO DEL MANSO S/N
19	CPR RIAÑO	Riaño	33920	POLIGONO DE RIAÑO, PARCELA 42
20	RESIDENCIA TRISQUEL	Oviedo	33011	C/MONSEÑOR OSCAR ROMERO, Nº 5

CENTROS ADSCRITOS AL ERA CON GESTION INTEGRAL EXTERNA:

	CENTRO	LOCALIDAD	CODIGO POSTAL	DIRECCION
1	RESIDENCIA VILLAMIL	Serantes - Tapia	33749	VILLAMIL, S/N
2	RESIDENCIA NOREÑA	Noreña	33180	C/ACEVEDO Y POLA, 44
3	CPR TEVERGA	Teverga	33111	ENTRAGO, S/N
4	CPR QUIROS	Bárzana - Quirós	33117	CARRETERA GENERAL, 32
5	RESIDENCIA SAN FRANCISCO Y SANTA RITA	Navia	33710	C/SAN FRANCISCO, 76
6	RESIDENCIA SAN MARTIN DE LUIÑA	San Martín de Luiña	33155	PLAZA DE LA IGLESIA, S/N
7	RESIDENCIA GRANDAS DE SALIME	Grandas de Salime	33730	C/EL CARDO, S/N
8	RESIDENCIA SALAS	Salas	33860	C/SOLIDARIDAD, 1