



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE HABRÁ DE REGIR EL CONTRATO DEL SERVICIO DE GESTION INTEGRAL DE LA RESIDENCIA DE MAYORES Y EN EL SERVICIO DE ESTANCIAS DIURNAS "EL JARDÍN" DE HIGUERUELA (ALBACETE)

1.- OBJETO DEL PLIEGO.

El presente Pliego tiene por objeto describir las características, condiciones técnicas y actividades específicas que deben ser asumidas y desarrolladas por la empresa que resulte adjudicataria del contrato para la prestación de los servicios que se indican a continuación en la Residencia de Mayores y en el Servicio de Estancias Diurnas "El Jardín" de Higuera (Albacete), situados en la calle Juan Carlos I nº 3 de dicha localidad, y cuya titularidad corresponde a la Junta de Comunidades de Castilla - La Mancha.

Tanto la Residencia como el Servicio de Estancias Diurnas se encuentran ubicados en el mismo inmueble.

La Residencia de Mayores "El Jardín" consta de 56 plazas residenciales para personas mayores dependientes y el Servicio de Estancias Diurnas dispone de 10 plazas .

Los Servicios objeto de contratación son los siguientes:

- Servicio de Auxiliares Sanitarios.
- Servicio de Limpieza.
- Servicio de Lavandería.
- Servicio de Mantenimiento.
- Servicio de Recepción.
- Servicio de Restauración.

Los Servicios objeto de este contrato se prestarán conforme a lo establecido en las presentes prescripciones técnicas y según las directrices y objetivos del programa de atención integral y personalizada elaborado por el equipo multidisciplinar que dirige y coordina el centro.

2.- DESCRIPCION DEL EDIFICIO.

La Residencia consta de 3.652,17 m2 construidos distribuidos en 1.685,54 m2 en planta baja, 1.626,10 m2 en planta primera, 304,86 m2 en planta sótano y 35,67 m2 de superficie construida en planta cubiertas y se divide en las siguientes zonas:

1.- Habitaciones de los residentes: las habitaciones se encuentran ubicadas en la planta 1ª, existen 14 habitaciones dobles con baño y 28 habitación individual también con baño.



2. - Zona de enfermería: Situada en la planta baja está formada por consulta médica, consulta de enfermería y farmacia.

3.- Zonas comunes para residentes: Salas de convivencia, salas de actividades, aseos, comedor válidos en planta baja, comedor asistidos en planta baja, sala de rehabilitación y terapia y baño geriátrico.

4.- Zona de Servicios Generales: almacenes en todas las plantas, controles de planta, Dirección, Sala de Juntas, Administración, despachos, consultas, sala de visitas, cocina, despensa, almacén, cuarto instalaciones, lavandería, vestuarios y mortuorio.

5.- Zona del Servicio de Centro de Día

2.1- DESCRIPCIÓN DE DEPENDENCIAS Y SUPERFICIES

SUPERFICIES DE LA EDIFICACION SEGUN USOS

PLANTA BAJA

Dependencias	Metros cuadrados
Recepción	10,06
Despacho 1	14,39
Despacho 2	15,31
Despacho 3	19,02
Despacho 4	17,07
Archivo y almacén	7,81
Aseos Dirección M	4,75
Aseos Dirección H	4,63
Vestíbulo Principal	100,84
Vestíbulo Sala de Espera	25,93
Vestíbulo Escalera 2	36,84
Vestíbulo Escalera 3	33,38
Pasillo 1	68,50
Pasillo Distribuidor	66,05
Pasillo Area de Servicios	55,00
Sala de Estar 1 Abierta	53,32
Sala de Estar 2	34,20
Sala de Estar 3	29,36
Sala de Estar 4	33,12
Rehabilitación	56,45
Terapia Ocupacional (2)	81,37
Sala de Actividades 1	29,67
Comedor asistidos	29,60
Almacén de Actividades 1	3,82
Sala de Fumadores	29,94
Sala de Visitas	18,60
Aseos Residentes y Baño	33,48



Aseos Residentes (2)	17,60
Consulta Médica	21,14
Enfermeros y Farmacia	14,28
Enfermería	24,97
Podología	17,04
Distribuidor Enfermería	6,58
Aseos Médicos M	4,06
Aseos Médicos H	4,12
Cocina	60,95
Almacén y Cámaras	36,04
Comedor	111,90
Vestíbulo Cocina	4,23
Vestíbulo Comedor	5,17
Vestuario M	24,04
Vestuario H	24,64
Aseos Personal (2)	7,94
Distribuidor Vestuarios	8,15
Vertedero Almacén	9,87
Velatorio	38,73
Catafalco	5,93
Vestíbulo Tanatorio	6,44
Residuos	26,22
Vestíbulo Residuos	11,00
Cortavientos 1	8,66
Cortavientos 2 y 3	12,46

SUPERFICIE TOTAL PLANTA BAJA

1.424,67 m2

PLANTA PRIMERA

Dependencias	Unidades	Metros	Metros cuad/unid.	Metros cuad/ total
Habitación Doble	14		21,04	294,56
Habitación Individual	28		13,47	377,16
Baños Habitaciones	42		4,40	184,80
Control de Enfermería				11,80
Cuarto de Enfermeros				18,22
Aseo Enfermeros				3,65
Baño Geriátrico				14,26
Lencería de Planta				23,46
Almacén				21,73
Vertedero Guardacarros				11,93
Vestíbulo Independencia				10,33
Escalera Cubierta				8,40
Vestíbulo Escaleras 1				50,08
Vestíbulo Escaleras 2				38,50
Vestíbulo Escaleras 3				33,42
Pasillo Ala Norte				108,15



Pasillo Ala Noroeste	162,10
Comedor planta	82,86
SUPERFICIE TOTAL PLANTA PRIMERA	1.455,41 m2

PLANTA SEMISOTANO

Dependencias	Metros cuadrados
Lavandería	91,49
Vestíbulo Escalera 3	27,72
Electricidad y Electrónico	20,32
Caldera, Aguas y Acumulador	60,66
Aljibe	9,85
Vestíbulo Instalaciones	6,99
Transformador	13,81
SUPERFICIE TOTAL PLANTA SEMISOTANO	230,84 m2

CASETÓN Y ESCALERAS

Dependencias	Metros cuadrados
Escalera 1	16,64
Escalera 2	15,09
Escalera 3	20,51
Escalera a Sótano	13,35
Acceso a Cubierta	12,57
SUPERFICIE TOTAL CASETÓN Y ESCALERAS	78,16 m2

JARDINES

Dependencias	Metros cuadrados
Rampas y Escaleras (lado corto)	66,00
Rampas y Escaleras (lado largo)	69,52
Pavimento	390,58
Jardines y Alcorques	46,42
Acceso Sótano	51,53



SUPERFICIE TOTAL JARDINES

624 m2

3.- CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS SERVICIOS QUE SE CONTRATAN

Los servicios que se contratan se prestarán a las personas mayores dependientes que ocupen una plaza residencial y a los usuarios del Servicio de Servicio de Estancias Diurnas.

El número de plazas residenciales es de 56

El número de plazas del Servicio de Servicio de Estancias Diurnas es de 10.

El adjudicatario contratará el personal necesario en número suficiente para garantizar la prestación efectiva de los servicios todos los días del año con turnos de mañana y tarde y, en su caso, noche, y la consiguiente presencia mínima en el centro. Los trabajadores deberán permanecer en su puesto de trabajo hasta que se realice el cambio de turno, comunicando cualquier incidencia que se produzca durante el mismo. El personal solicitado en cada servicio por cada turno se entiende de presencia física.

El contratista instrumentará las sustituciones oportunas en orden a respetar las disposiciones referentes a los descansos semanales, permisos, licencias, vacaciones y demás que pudieran corresponder en derecho a los trabajadores, sin que ello suponga en ningún caso, menoscabo en el régimen de jornada y horarios.

La entidad adjudicataria deberá presentar un cuadrante mensual de turnos antes del día 20 del mes anterior.

El personal contratado por la empresa adjudicataria deberá poseer las titulaciones exigidas en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas según la normativa aplicable.

3.1.- MATERIAL E INSTALACIONES

- La Consejería de Sanidad y Asuntos Sociales proporcionará al adjudicatario los locales, instalaciones, mobiliario, enseres y menaje necesario para la prestación de los servicios. Será por cuenta del adjudicatario el resto de material que considere oportuno para la prestación del servicio. Este material deberá especificarse en la oferta y quedará en propiedad del centro a la finalización del contrato.
- La cesión del uso de los locales y los demás bienes entregados por la Administración para la prestación de los servicios no generará ningún derecho a favor del adjudicatario, que deberá conservarlos en perfecto uso y limpieza, corriendo de su cuenta el mantenimiento y reparación de los mismos.



- Al finalizar el contrato, el adjudicatario deberá abandonar los locales y devolver cuanto hubiera recibido en uso en correcto estado de funcionamiento. Las mermas que pudieran existir serán valoradas a precio de reposición.
- El adjudicatario no podrá realizar obras en los locales sin permiso expreso de la Consejería de Sanidad y Asuntos Sociales. En el supuesto de que se acordara alguna reforma, ésta quedaría a beneficio del centro sin derecho alguno a indemnización.
- Serán por cuenta del adjudicatario los productos de limpieza necesarios para la correcta prestación de los servicios contratados.
- La reposición de bandejas, vajillas, cristalería, cubertería y menaje derivadas del deterioro o extravío correrá por cuenta del adjudicatario.
- La empresa adjudicataria tendrá la obligación de realizar un uso adecuado y de efectuar las reparaciones y mantenimiento del equipo inventariable, así como de reponer el material fungible de los distintos servicios. Igualmente estará obligada a realizar los gastos de material necesarios para las reparaciones de mantenimiento.
- Los daños que el personal pudiera ocasionar en el mobiliario e instalaciones serán indemnizados por cuenta del contratista, y la Consejería de Sanidad y Asuntos Sociales podrá detraer la compensación procedente del importe de las facturas que presente el contratista.
- Serán por cuenta del adjudicatario las reparaciones del equipo inventariable y la reposición ordinaria del material y enseres. Si el coste de dichas reparaciones y reposiciones excediese del 2% de la facturación anual de la empresa en este contrato, tras ser comprobado por la Dirección del Centro, el sobrecoste podrá ser aportado por la Consejería de Sanidad y Asuntos Sociales

3.2.- FLUIDOS

La Administración correrá con los gastos de fluidos que sean utilizados en los locales correspondientes a los diferentes servicios, tales como agua, gas y energía eléctrica. El adjudicatario deberá hacer un uso adecuado de los mismos.

3.3.- LIMPIEZA Y EVACUACIÓN DE RESIDUOS

Será obligación de la empresa adjudicataria la limpieza de todos los espacios, enseres y utensilios que se utilicen para la prestación de los servicios.



La limpieza y desinfección, así como los materiales necesarios para llevarla a cabo, correrán por cuenta del adjudicatario, quien deberá mantener el nivel de higiene óptimo exigible en un centro asistencial.

Se llevarán a cabo todos los programas de desinfección, desinsectación y desratización del centro. Los gastos de dichos programas correrán por cuenta del adjudicatario.

Corresponderá al adjudicatario el traslado de los residuos hasta el lugar que se indique para su evacuación, así como la recogida de residuos especiales y/o peligrosos, conforme a lo establecido en la normativa vigente. Dicho traslado se realizará con la frecuencia y el horario establecidos.

3.4.- CONTROL Y SEGUIMIENTO

Se establecerán los procedimientos de control de calidad que garanticen la cantidad y calidad de los servicios contratados.

Los servicios objeto de este contrato deberán contar con la debida Certificación en las Normas UNE ISO 9001:2000, complementada con la familia de normas 158001 y siguientes.

Además de los sistemas de control y evaluación de calidad implantados por el adjudicatario, los servicios competentes de la Consejería de Sanidad y Asuntos Sociales podrán realizar las labores de inspección que considere oportunas y comprobar si la cantidad y calidad de los servicios son los adecuados. Asimismo podrán efectuarse las inspecciones, controles o determinaciones analíticas que se consideren convenientes para detectar cualquier tipo de alteración.

4.- CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DE LOS SERVICIOS QUE SE CONTRATAN.

4.1.- SERVICIO DE AUXILIARES SANITARIOS

4.1.1.- SERVICIO DE AUXILIARES SANITARIOS EN LA RESIDENCIA DE MAYORES

El servicio de Auxiliares Sanitarios, se prestará durante todos los días del año en turnos de mañana, tarde y noche.

Las tareas a desarrollar en la prestación del servicio serán las siguientes:



- Asistencia al residente en la realización de las tareas de la vida diaria que no pueda realizar solo como consecuencia de su grado de dependencia, tales como vestirse, asearse, afeitarse, acostarse, levantarse, comer, etc.
- La atención del aseo personal del residente, que comprende todas las tareas relacionadas con la higiene corporal que sean precisas, así como la ayuda al usuario en sus necesidades fisiológicas, con especial atención a los residentes con problemas de incontinencia, a los que deberán realizarse los necesarios controles y cambios.
- Hechuras y cambios de camas de los residentes.
- Recogida de la ropa usada de los encamados y enfermos, tanto ropa de cama como personal, y traslado de la misma al oficio de sucio. Preparación y cuidado de la ropa limpia.
- Limpieza y preparación de material, aparatos y ayudas técnicas.
- Acompañamiento a los residentes a consultorios o centros sanitarios cuando sea preciso. Igualmente acompañará a los usuarios en salidas, paseos, gestiones, actividades de ocio y tiempo libre y demás actividades programadas, siempre y cuando su grado de dependencia, le impida efectuarlo solo o acompañado de algún familiar o amigo.
- Traslado de muestras para análisis clínicos al Centro Sanitario de referencia.
- Realización de cambios posturales preventivos y colaboración en los cambios posturales por traumatismos, tanto de día como de noche, siguiendo las indicaciones médicas.
- Comunicación a los D.U.E. y médicos de cuantos signos llamen su atención, provenientes de las espontáneas manifestaciones de los residentes sobre sus síntomas, o de la simple observación del propio trabajador.
- Administración de medicamentos orales y tópicos prescritos, previamente preparados por el D.U.E., así como la toma de constantes cuando así se requiera y oxigenoterapia cuando la precisen los residentes.
- Traslado y recogida en las zonas de comedor de aquellos residentes que por su dependencia no puedan efectuarlo solos. Preparación y distribución de aquellos otros que por sus especiales características físicas o psíquicas deban realizar sus comidas en las habitaciones o comedores de planta.
- Verificar que se siguen correctamente las instrucciones dadas por el departamento médico, en lo que a regímenes alimenticios se refiere.
- Facilitar la ayuda personal necesaria a los usuarios que no puedan comer y alimentarse por sí mismos, utilizando, en su caso, los medios técnicos precisos.



- Colaborar en todos aquellos servicios, cuando sean solicitados, incluidos en el ejercicio de su profesión y preparación técnica, como prestar apoyo en el servicio de fisioterapia o en las actividades de terapia ocupacional cuando se le requiera, movilización de los residentes, etc.
- En general, todas aquellas actividades que no habiéndose especificado, le sean encomendadas por estar incluidas en el ejercicio de su profesión y que tengan relación con las señaladas anteriormente.

4.1.2.- SERVICIO DE AUXILIARES SANITARIOS EN EL SERVICIO DE ESTANCIAS DIURNAS

El Servicio de Estancias Diurnas se prestará de lunes a viernes.

La empresa que resulte adjudicataria del contrato realizará las siguientes prestaciones en el Servicio de Estancias Diurnas, ubicado en dependencias del mismo inmueble en el que se encuentra la residencia:

- Seguimiento de los programas personalizados de cuidados y actividades.
- Seguimiento de los tratamientos médicos prescritos y control de los parámetros vitales.
- Cuidados y servicios de higiene personal. A los usuarios se les prestará apoyo en el grado necesario en cada caso para el mantenimiento de su aseo personal y demás actividades de la vida diaria.

Los útiles de aseo de uso personal serán a cargo del usuario. Las toallas y los productos de aseo común (jabones, colonias, pasta de dientes, champú y gel) los aportará la empresa. Asimismo, la empresa adjudicataria deberá disponer de útiles de aseo de uso personal para situaciones imprevistas que puedan ocurrir en el desarrollo de la prestación de servicio.

Los usuarios aportarán, a su cargo, el material de incontinencia. No obstante, y para situaciones imprevistas y de necesidad, la empresa deberá disponer en el Centro y a su cargo, del material de incontinencia necesario.

- El Servicio incluirá, además, el apoyo necesario par la movilización de los usuarios a fin de mantener un nivel de funcionalidad y de interacción social adecuados, con sillas de ruedas y otros instrumentos técnicos necesarios a cargo de la empresa adjudicataria.
- Facilitar la ayuda personal necesaria a los usuarios que no puedan comer y alimentarse por sí mismos, utilizando, en su caso, los medios técnicos precisos.
- Colaborar en todos aquellos servicios, cuando sean solicitados, incluidos en el ejercicio de su profesión y preparación técnica, como prestar apoyo en el servicio de fisioterapia o en las actividades de terapia ocupacional cuando se le requiera, movilización de los residentes, etc.

Las prótesis, sillas de ruedas y ayudas técnicas de uso personal serán a cargo de los usuarios, sin perjuicio de la cobertura que el sistema de Salud correspondiente prevea en cada caso.

- En caso de urgencia, se efectuará el traslado y acompañamiento de los usuarios al centro sanitario, sin perjuicio de utilizar los medios y recursos del Sistema de Salud que corresponda, siendo a cargo de los familiares el seguimiento y acompañamiento en el centro sanitario. Los gastos que, en su caso origine dicho traslado, serán a cargo del usuario.

En el Servicio de Estancias Diurnas se desarrollarán los programas y protocolos que estime el equipo interdisciplinar del Centro y, como mínimo, se llevarán a cabo los siguientes:

- Acogida del usuario
- Alimentación.
- Higiene.
- Emergencias sanitarias.
- Caídas.
- Incontinencia.
- Lesiones por presión.
- Tratamiento farmacológico.

Estos protocolos deberán de contar con sus registros oportunos y principalmente aquel que sirva de información diaria entra la familia y el centro.

4.1.3.- JORNADA Y HORARIO.

El Servicio de Auxiliares Sanitarios en la Residencia de Mayores comprenderá las 24 horas del día y se distribuirá en turnos de mañana, tarde y noche, según el programa establecido.

La empresa adjudicataria contratará el personal necesario en número suficiente para garantizar la prestación efectiva de estos servicios todos los días del año, con turnos de mañana, tarde y noche y la siguiente **presencia física mínima** en el centro:

Turno de mañana:

De lunes a domingo: 6 auxiliares en jornada completa

Turno de tarde:

De lunes a domingo: 5 auxiliares en jornada completa

Turno de noche:

De lunes a domingo: 2 Auxiliares en jornada completa



Para la prestación de este servicio en el Servicio de Servicio de Estancias Diurnas la entidad adjudicataria deberá contar con 1 Auxiliares Sanitarios que prestarán sus servicios de lunes a viernes, excluidos los festivos.

Se pondrá especial atención para que en el momento de efectuar las pausas reglamentarias establecidas dentro de la jornada de trabajo, exista siempre en las zonas de atención a los usuarios al menos el 50% de los efectivos humanos.

4.1.4.- CUALIFICACIÓN DEL PERSONAL.

Este personal tendrá la formación y cualificación necesaria para el desarrollo de su actividad , deberán acreditar la cualificación profesional de Atención Sociosanitaria a personas dependientes en Instituciones Sociales, a tal efecto, se considerarán la titulación de Técnicos en Cuidados Auxiliares de Enfermería, Técnicos de Atención Sociosanitaria y Certificado de Profesionalidad de Atención Sociosanitaria a Personas Dependientes en instituciones Sociales, regulado por el real decreto 1379/2008 de 1 de agosto (BOE de 9 de septiembre) o por las vías equivalentes que se determinen.

También se podrán contratar para el desempeño de estas funciones a personas que hayan superado el curso de Auxiliar de Enfermería en Geriátrica homologado por el SEPECAM o hayan obtenido la capacitación profesional correspondiente concedida por el mismo organismo. El número de personas contratadas con esta cualificación no podrá exceder del 50% del personal exigido en esta categoría. Tendrán que adquirir la formación solicitada en el párrafo anterior antes de finalizar el año 2015.

Dicha titulación deberá ser acreditada por el contratista ante la Servicios Periféricos de Sanidad y Asuntos Sociales Provincial correspondiente en el plazo de un mes desde el comienzo de la prestación de los servicios.

4.2.- SERVICIO DE LIMPIEZA

El servicio de limpieza se prestará todos los días del año, en turnos de mañana y tarde.

La limpieza de las dependencias comprenderá las obligaciones que se detallan en los puntos siguientes y con las frecuencias que se señalan en los cuadros que figuran a continuación:



- Se exigirá la limpieza, mantenimiento y tratamiento específico de suelos de terrazo (abrillantado, si es el caso, trimestral y con productos antideslizantes), de todas las dependencias del centro.
- La limpieza de mesas de despacho, archivadores, ceniceros, etc. (salvo la del mobiliario de madera, que se realizará con productos adecuados para la limpieza de la madera), se efectuará mediante paño húmedo y secado posterior.
- Para la limpieza de pavimentos de terrazo se empleará jabón neutro y para su desinfección temporal amonios cuaternarios o similares. Los pavimentos especiales (tales como moquetas, suelos sintéticos, etc.) se limpiarán diariamente y se desinfectarán semanalmente con productos adecuados.
- Se exigirá, mediante la supervisión de la gobernanta o persona encargada, la escrupulosa limpieza y desinfección de inodoros y duchas con productos específicos y apropiados para ello una vez al día de forma ordinaria, más todas las ocasiones que a juicio de la dirección se considere necesario cuando se produzcan circunstancias que así lo precisen
- Se especifica, asimismo, que se exigirá el empleo de productos ambientadores.
- Será de carácter general el desempolvado de zócalos, reposapiés y pasamanos, puertas y paredes (puntos de luz, extintores y mangueras contra incendios), techos (puntos de megafonía, rejillas, mamparas, etc.).
- Limpieza de farolas y puntos de luz, accesos y zonas ajardinadas pertenecientes a la parte exterior del centro.
- Limpieza de los accesos, aparcamientos, y acerado perteneciente el centro.
- Limpieza de cristales, espejos, mamparas, etc.
- Limpieza general con paño húmedo y productos de madera, en su caso, de habitaciones (camas, armarios, sillas butacas y baños).Desinfección periódica de los mismos con productos específicos.
- Aquellos trabajos no regulares que se produzcan con motivos de actos, celebraciones, etc. en los que afecte a la limpieza de locales y movimiento o limpieza extra de mobiliario.
- Los profesionales del servicio de limpieza colaboraran con el equipo multiprofesional del centro en el cumplimiento de los objetivos de los programas de intervención individual.
- Por decisión del equipo directivo de los centros, y de acuerdo con la evolución de las necesidades, podrán modificarse las condiciones o frecuencia de la limpieza.



- El adjudicatario deberá especificar y cumplir las frecuencias para las desinfecciones, limpiezas u otras circunstancias recogidas en la definición del servicio.
- Proceder de forma aséptica al traslado de basura y materiales reciclables a los puntos de recogida establecidos.
- Todos los productos de limpieza, como lejía, detergentes, jabones, ceras, abrillantadores, así como los útiles de trabajo, deberán ser aportados por el contratista.
- La empresa adjudicataria deberá suministrar y reponer los productos sánicos, tales como gel de manos, papel higiénico, papel secamanos, etc.

La Consejería de Sanidad y Asuntos Sociales pondrá a disposición de la empresa adjudicataria la maquinaria necesaria para la prestación del servicio, siendo por cuenta del adjudicatario las reparaciones del equipo inventariable y reposición ordinaria del material de limpieza. No obstante, si el costo de dichas reparaciones excediese del 2% de la facturación anual de la empresa en este contrato, tras ser comprobado por la Dirección del Centro, el sobrecosto será aportado por el centro.

El servicio de limpieza incluye todas las dependencias del centro.

El centro se limpiará diariamente con el cuadro de frecuencias que se describe a continuación. No obstante, la empresa debe atender con la urgencia necesaria las necesidades especiales que puedan surgir dadas las características de los usuarios del mismo.

El servicio normal de habitaciones se realizará por regla general entre las 9,30 horas y las 13,30 h. de la mañana

CUADROS DE FRECUENCIAS:

LIMPIEZA DE HABITACIONES	DIARIO	SEMANAL	2 VECES SEMANA	QUINCENAL	TRIMESTRAL	SEMESTRAL
1.- Barrer y fregar suelos	X					
2.- Barrido, fregado y desinfectado del cuarto de baño	X					
3.- Vaciado de papeleras.	X					
4.- Hacer la cama	X					
5.- Cambio de sábanas (*)			X			
6.- Limpiar el polvo	X					
7.- Recogida de la ropa sucia residentes	X					



8.- Limpieza de los cristales				X		
9.- Lavado de cortinas					X	
10.- Limpieza con máquina cuarto baño				X		

Diariamente, y siempre que sea necesario en el momento en que la dirección del centro lo establezca, tendrán la consideración de habitaciones de los residentes y, por tanto, idéntico tratamiento en cuanto a la prestación del servicio se refiere, las habitaciones de enfermería.

FRECUENCIA DE DISTRIBUCION:

2 VECES AL DIA: 2D QUINCENAL: Q
 DIARIO: D MENSUAL: M
 DIAS ALTERNOS: DA TRIMESTRAL: T
 SEMANAL: S SEMESTRAL: SM

DISTRIBUCION	BARRIDO SUELO	FREGADO SUELO	PAPELERAS	MUEBLES DESEMPOLVADO
1.- PLANTA BAJA				
1.1.- 2 Salas de convivencia	2D	D	2D	D
1.2.- 1 Sala de visitas	2D	D	2D	D
1.3.- 1 Sala de Rehabilitación	D	D	D	D
1.4.- Aseos comunes	D	D	D	D
1.5.- Comedor	D	D	D	D
1.6.- Administración	D	D	D	D
1.7.- Dirección	D	D	D	D
1.8.- Sala de Juntas	D	D	D	D
1.9.- Mortuorio	S	S	S	S
1.10.- Cocina	D	D	D	D
1.11.- Almacén/Dispensa	D	D	S	S
1.12.- Sala de Calderas	Q	Q		Q
1.13.- Lavandería	D	D	D	D
1.14.- Vestuarios	D	D	D	D
DISTRIBUCION	BARRIDO SUELO	FREGADO SUELO	CENICEROS Y PAPELERAS	MUEBLES DESEMPOLVADO
2.- PLANTA 1ª				
2.1.- Consulta y Área de Enfermería	2D	2D	D	D
2.2.- Baño Geriátrico	D	D	D	D
2.3.- Sala de Estar	D	D	D	D
2.4.- Control Planta	D	D	D	D
2.5.- 2 Almacenes	S	S	S	S
3.- PLANTA 2ª				
3.1.- Sala de Estar	D	D	D	D
3.2.- Control Planta	D	D	D	D
3.3.- Almacén Planta	S	S	S	S



3.4.- Baño Geriátrico	D	D	D	D
4.- ZONAS COMUNES				
4.1.- Pasillos	D	D	D	D
4.2.- Escaleras	D	D	D	D
4.3.- Ascensores	D	D	D	D
4.4.- Cuarto de Ascensores	Q	Q	Q	Q

1.- Durante los turnos de mañana y tarde HABRA SIEMPRE UNA TRABAJADORA O TRABAJADOR para cualquier requerimiento dentro de sus funciones de limpiadora o limpiador.

2.- La limpieza de los CRISTALES se hará una vez por semana su cara interior, y una vez al mes ambas caras.

3.- La limpieza de los TECHOS se hará una vez al año.

4.- La limpieza de todo el suelo del Centro se hará diariamente mediante fregado.

5.- La limpieza de RECEPCION se hará por las mañanas y tardes. Los cristales de las puertas de entrada se limpiarán diariamente por ambas caras.

Tanto el Servicio de Limpieza como el de Lavandería se adaptaran a los horarios establecidos, salvo modificación aprobada por la Servicios Periféricos correspondiente, previo informe de la Dirección del Centro, que será comunicada con antelación a la empresa.

4.2.1.- PERSONAL

El Servicio de Limpieza se prestará de lunes a domingo con la siguiente distribución por turnos:

Turno de mañana:

De lunes a domingo: 2 personas en jornada completa

Turno de tarde:

De lunes a domingo: 2 personas en jornada completa

4.3.- SERVICIO DE LAVANDERÍA

El servicio de lavandería, clasificación, repasado, planchado, y cuidado de ropa se realizará de lunes a sábados en jornada de mañana, manteniéndose los domingos y festivos un servicio mínimo para casos urgentes. Queda incluido en el mismo, la ropa



personal de los residentes, la ropa de cama, cortinas y estores, mesa y aseo así como los uniformes del personal y ropa de camillas.

- La empresa adjudicataria tendrá la obligación de realizar un uso adecuado y de efectuar las reparaciones y mantenimiento del equipo inventariable, así como de reponer el material fungible, tanto de limpieza como de lavandería y costura. Igualmente estará obligada a realizar los gastos de material necesarios para las reparaciones de mantenimiento.
- Los materiales a emplear en los servicios de lavandería serán por cuenta del contratista, debiendo procurar que en todo momento se disponga de los productos necesarios que garanticen la buena calidad del servicio. El coste de los mismos está incluido en el presupuesto de licitación.
- La Consejería de Sanidad y Asuntos Sociales pondrá a disposición del contratista la maquinaria necesaria para la prestación de este servicio y asumirá los gastos de agua, alumbrado y energía necesaria para el funcionamiento del mismo, siendo por cuenta del contratista las reparaciones del equipo inventariable que tendrán la misma consideración que las del equipamiento de limpieza.
- Los procedimientos de lavado deberán ajustarse a la tipología de las prendas a fin de garantizar su higiene y conservación. A tal objeto deberán lavarse independientemente toda la ropa que así lo precise.
- De los daños que el personal pudiera ocasionar en las distintas prendas de vestir y ropa en general, la Consejería de Sanidad y Asuntos Sociales podrá exigir indemnización a la empresa adjudicataria.
- La recogida de ropa sucia se realizará por las mañanas y tardes en el lugar donde sea utilizada. La entrega de ropa limpia deberá ser ordenada y depositada en las habitaciones, armarios y servicios que corresponda.

4.3.1.- PERIODICIDAD DEL SERVICIO DE LAVANDERÍA.

Con carácter general las sábanas y toallas se cambiarán dos veces por semana y siempre que exista causa justificada, a criterio de la dirección del centro, esta frecuencia podrá incrementarse.

Los manteles, servilletas y ropa de cocina se cambiarán diariamente.

Las prendas de vestir interiores (calcetines, camisas y prendas íntimas) se lavarán diariamente y el resto de ropa de vestir de calle con la periodicidad que se requiera, teniendo en cuenta si fuera posible el criterio de los usuarios, utilizando para ello los productos y sistemas de limpieza adecuados a cada prenda



Las cortinas, mantas, y otros elementos textiles o decorativos se limpiarán con la periodicidad previamente establecida, con los productos y sistema de limpieza adecuado a cada prenda.

Se atenderá igualmente la limpieza de elementos de vestido y/o uso privado de residentes (calzado, ayudas técnicas, gafas, sombreros... etc.), siempre que la situación del residente así lo requiera.

Las prendas se trasladarán a la lavandería para el lavado, planchado y repaso, reponiéndose, salvo incidencia, en los dos días siguientes. La ropa retirada el viernes se repondrá el lunes, recogiendo la ropa usada durante el fin de semana. También se trasladará a la lavandería en el momento en que se detecte la necesidad, cualquier prenda que resulte manchada o deteriorada.

Se tendrá especial cuidado en la identificación de las prendas de vestir de los residentes, que deberán estar etiquetadas con el nombre del propietario.

Con carácter previo al planchado y redistribución de la ropa se procederá a su repaso y a coser la que resulte deteriorada.

4.3.2. - PERSONAL

El Servicio de lavandería se prestará de lunes a sábado, con la siguiente distribución por turnos:

Turno de mañana:

De lunes a sábado: 1 personas en jornada completa

Turno de tarde:

De lunes a viernes: 1 personas en jornada completa

4.4.- SERVICIO DE MANTENIMIENTO

El servicio de mantenimiento se prestará las 24 horas del día, todos los días del año. Los trabajos a realizar según lo estipulado en este Pliego de Prescripciones Técnicas se llevarán a cabo según la planificación de trabajo aceptado por la dirección del centro. En las intervenciones no planificadas se contará con un tiempo de respuesta máximo de 2 horas desde el aviso de la necesidad de intervención, por parte de la dirección del centro o persona en quien delegue, reduciéndose a media hora para las situaciones de urgencia o gravedad que así lo requieran.



La empresa adjudicataria fijará y garantizará en su oferta un sistema de atención permanente de urgencias e imprevistos, propio o contratado, con guardia localizada en todo momento del personal responsable.

La empresa adjudicataria garantizará la realización de todas las tareas de mantenimiento, puesta en marcha, modificación y/o pequeñas mejoras del equipamiento e instalaciones del centro.

Serán funciones del personal de mantenimiento, las reposiciones de material y las reparaciones que resulten necesarias para que las instalaciones y enseres del centro permanezcan en perfecto estado para el uso.

Igualmente será función de este personal el montaje y mantenimiento de las instalaciones del edificio y puesta en servicio de las mismas, optimizando los medios disponibles con la calidad requerida y cumpliendo la reglamentación vigente. Asimismo se encargarán del montaje de tarimas, estrados, escenarios sillas, y ayudas a las distintas artes escénicas y audiovisuales. etc.

Además deberá encargarse del mantenimiento conductivo, preventivo/reglamentario, predictivo, modificativo y correctivo de las siguientes instalaciones: electricidad, centro de transformación, fontanería, depósito GLP, red de gas, petrolífera, recipientes a presión, instalación de cloración, cámaras frigoríficas, grupo electrógeno, red informática, telefonía, TV, calefacción, aire acondicionado, ascensores, protección contra incendios, generación solar de ACS, red de ACS, instalaciones de oxígeno y vacío, control y revisión periódica de instrumentos metrológicos (balanzas, contadores, etc.) carpintería, conservación y albañilería, pintura y equipos e instalaciones especiales (TV, sistemas de seguridad y alarma, etc). Asimismo, se contratará el mantenimiento técnico legal con Empresas autorizadas que certifiquen las revisiones periódicas en cumplimiento de la Normativa Vigente, de las instalaciones de calefacción, electricidad, metrología, ascensores, emergencias y evacuación, vacío, gas, legionela, aire acondicionado, instalación solar, instalaciones frigoríficas, recipientes a presión, etc.

Del resultado de las distintas revisiones e inspecciones se facilitará a la dirección del Centro copia del documento justificativo de cumplimiento reglamentario emitido por el organismo o entidad responsable de dicho control, debiendo en todo caso cumplir los plazos establecidos en la legislación vigente para efectuar dichos controles

También estarán incluidos dentro de este servicio los trabajos de jardinería necesarios para el mantenimiento de las plantas de las zonas comunes, así como las plantaciones de flores de temporada al menos dos veces al año. Igualmente se



encargará de la limpieza y acondicionamiento de pavimentos de terrazas, rampas y accesos exteriores.

La empresa deberá acreditar que el profesional de mantenimiento, tiene la titulación de formación profesional de grado superior en la rama de mantenimiento y montaje de instalaciones de edificio y proceso, o acreditar que el profesional contratado tiene una experiencia laboral en puestos de similares características de al menos 3 años. Durante los 15 días siguientes al inicio de la actividad laboral se deberá acreditar que el personal contratado, para la realización del servicio objeto del contrato, posee la cualificación y/o las habilidades necesarias para realizar las tareas encomendadas.

4.4.1.- PERSONAL

El servicio de mantenimiento de la residencia se prestará por el personal necesario para el cumplimiento de las prescripciones técnicas requeridas en este Pliego, quedará garantizado tanto el mantenimiento y tareas previstos en el presente pliego como las urgencias que puedan surgir las 24 horas del día.

4.5.- SERVICIO DE RECEPCIÓN

El servicio de recepción se prestará de 8 a 22 horas, todos los días del año y comprenderá la realización de las siguientes funciones:

- Apertura y cierre del Centro.
- Orientación e información inicial al público, atención a centralita telefónica, vigilancia de los puntos de acceso y tareas propias de portería.
- Colaboración con el personal en aquellas tareas manuales que, por circunstancias excepcionales o concretas, requieran su ayuda.
- Vigilancia y cuidado del edificio y sus instalaciones, dando cuenta de los desperfectos o alteraciones que encuentre.
- Recogida y libramiento de la correspondencia diaria.
- Traslado de correos y gestión de certificados y paquetería.
- Control de periódicos, revistas, juegos recreativos y demás material utilizado para el desarrollo de las actividades del centro.
- Ayudar a los usuarios que lo precisen para su traslado y movilidad en las dependencias del centro.
- Control de entradas y salidas del personal del centro.
- Mantener el régimen establecido por la Dirección para el acceso de los usuarios y visitantes a las diferentes dependencias del centro.



- Manejo de fotocopiadora y fax.
- Informar a la Dirección de todas las anomalías que se produzcan en el centro durante el horario de funcionamiento del mismo.
- Cualquier otra tarea que en el ámbito de su competencia le sea encomendada.

4.5.1.- PERSONAL

El Servicio de recepción se prestará de lunes a domingo, con la siguiente distribución por turnos:

Turno de mañana:

De lunes a domingo: 1 persona en jornada completa

Turno de tarde:

De lunes a domingo: 1 persona en jornada completa

4.6.- SERVICIO DE RESTAURACIÓN

La empresa adjudicataria se compromete a realizar la manutención alimentaria de los 56 usuarios de la Residencia de Mayores, preparando diariamente desayuno, comida, merienda y cena y de los 10 usuarios del Servicio de Servicio de Estancias Diurnas preparando, en este caso, de lunes a viernes, excepto festivos, desayuno, comida y merienda.

El servicio de restauración habrá de funcionar de forma continuada todos los días del año, desde las 8,00 hasta las 22 horas. En cualquier momento dentro de ese horario, y cuando así se decida, deberán preparar y presentarse platos extras, cuando así lo precise algún residente por circunstancias excepcionales.

El Servicio de restauración incluirá:

- La planificación, gestión y compra, por la empresa adjudicataria, de los alimentos y materias primas necesarios para la correcta prestación del servicio contratado.
- La recepción, almacenamiento y custodia de las materias primas.
- La confección de los menús y dietas, según las directrices que establezcan los servicios competentes del centro. Para ello, la empresa adjudicataria, en la última semana de cada mes, deberá presentar a la Dirección del centro, la lista de menús del mes siguiente. Los menús se ajustarán a las necesidades y características del colectivo al que se ofertan y tendrán en cuenta sus preferencias, en la medida de lo posible.



- La manipulación, elaboración y cocinado de las materias primas necesarias para la confección de los menús y dietas establecidos.
- Distribución y servicio de la comida en el/los comedor/es de residentes, cualquiera que sea su ubicación, así como en el Servicio de Estancias Diurnas, o en cualquier dependencia del centro que se habilite para tal fin, incluyendo el montaje y retirada del menaje de las mesas.
- Retirada, limpieza y colocación en un oficio de la vajilla, cubertería, cristalería y menaje.
- Montaje y distribución de la comida en contenedores isotérmicos en los casos en que, a criterio del facultativo correspondiente, haya de suministrarse en la habitación o en la zona de cuidados especiales.
- Retorno de los servicios a la cocina y posterior lavado de bandejas, vajillas, contenedores, carros etc.
- Limpieza y acondicionamiento general de los espacios de comedor, cocina y oficio, almacén de alimentos, cámara frigorífica, almacén de cristalería y vajilla.
- El adjudicatario deberá confeccionar los menús y dietas especiales, que por prescripción facultativa y bajo la supervisión de los servicios médicos competentes del centro, le sean requeridos.
- La preparación y confección de los menús se realizará en las cocinas del centro por los profesionales contratados por la empresa adjudicataria, salvo la compra de productos elaborados, tales como bebidas no alcohólicas, productos de repostería, helados etc.

4.6.1.- CONDICIONES DIETÉTICAS E HIGIÉNICAS DEL SERVICIO

- Todos los alimentos adquiridos, utilizados y servidos por la empresa adjudicataria habrán de cumplir los requisitos establecidos en la legislación vigente y en particular en el Código Alimentario. Se vigilará que tengan todas las garantías sanitarias los siguientes alimentos: carnes, aves, leche, productos lácteos, huevos, pescados y mariscos.
- Aplicación del sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico
- La empresa adjudicataria se responsabilizará de que todos los proveedores de los productos estén legalmente acreditados, y los productos sujetos a las instrucciones del Código Alimentario, así como de evitar que los productos sufran alteraciones.
- Los alimentos enlatados deberán tener el correspondiente registro sanitario.

- Los alimentos congelados se almacenarán a una temperatura inferior a los - 20º centígrados (congelador de 2 o más estrellas). Se garantizará que no se interrumpa la cadena del frío, desechando los alimentos que, después de ser descongelados no se consuman inmediatamente.
- Los menús y dietas que se sirvan a los usuarios del centro, garantizarán la correcta cobertura de las necesidades alimenticias y terapéuticas de quien los consume. En especial se garantizará el adecuado aporte energético, asegurando un mínimo aceptable de calorías y el equilibrio adecuado entre los nutrientes energéticos (proteínas, lípidos e hidratos de carbono). Todo ello bajo la pertinente supervisión médica.
- El menú diario se establecerá tratando de equilibrar todas las comidas del día, combinando platos fuertes con platos más ligeros, y distribuyendo los alimentos ricos en proteínas a lo largo del día, buscando la frecuencia y variación en el consumo de los alimentos fundamentales.
- Las comidas habrán de estar correctamente preparadas, guisadas y condimentadas. Deberán asimismo llegar a temperatura adecuada a los destinatarios, teniendo en cuenta que además de su función alimenticia, deberán considerarse motivos de satisfacción colectiva.

En la cocina se observarán las siguientes medidas higiénicas:

- Los desperdicios se almacenarán en un local aparte, en cubos tapados.
- Los alimentos crudos y cocinados se almacenarán en frigoríficos separados.
- En la cocina no entrarán personas ajenas al servicio de restauración, salvo autorización expresa de la dirección del centro.
- No se ingerirán alimentos ni se fumará.
- No se limpiará el polvo ni se barrerá en seco.

- Las mesas y demás materiales de trabajo se limpiarán diariamente con agua caliente y detergente adecuado, desinfectando con lejía.
- El suelo se lavará a diario con los productos adecuados.
- Todos los profesionales que manipulen alimentos, deberán tener cumplimentado el carné de manipulador de alimentos, que será revisado periódicamente por los organismos competentes. Asimismo deberán guardar escrupulosamente las medidas higiénicas adecuadas, usar ropa de trabajo adecuada y limpia, gorro para tapar el cabello y guantes desechables. Al menor síntoma de enfermedad lo comunicarán, acudirán a la consulta médica y serán sustituidos por la empresa adjudicataria mientras perduren los síntomas.

4.6.2.- PENSIÓN ALIMENTICIA.

La pensión alimenticia se compondrá de:

Desayuno: leche sola o con café, cereales o cacao, infusiones, mantequilla y mermelada individual, galletas, pan o bollería.

Comida: primer plato variado, alternando legumbres, pastas, sopas, hortalizas, verduras, patatas etc. Segundo plato: carnes, pescados variados, huevos, etc. con guarnición; postre compuesto de frutas variadas naturales o en almíbar, flan, natillas, helados, etc.

Merienda: leche sola o con café, cereales o cacao, infusiones, zumos y galletas, fruta, yogur, etc.

Cena: Primer plato, alternando sopas, hortalizas, verduras, purés, etc.; Segundo plato, alternando huevos, tortillas, pescados, carnes, etc.; Postres con la misma composición que en la comida.

Recena: zumo, leche, yogures, fruta, etc. a los residentes que por su estado de salud los servicios médicos lo consideren necesario.

Para los residentes diabéticos y otros, según criterios médicos, se servirá una pieza de fruta, yogur o zumo, a media mañana.

En el caso de los usuarios del Servicio de Estancias Diurnas, la pensión alimenticia será de las mismas características, pero incluyendo únicamente servicios de desayuno, comida y merienda

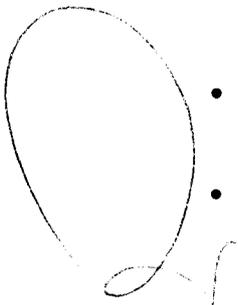
Dos veces a la semana será obligatoria la inclusión en el menú de carne fresca y pescado fresco.

Los ingredientes anteriormente señalados en cada una de las pensiones alimenticias son orientativos, pudiendo los licitadores introducir en sus ofertas las variaciones que estimen oportunas, considerándose especialmente las que contemplen los hábitos alimenticios de la población del área de influencia del centro.

Todos los menús deberán ser aprobados y podrán sufrir las modificaciones oportunas a criterio del médico del centro.

Además del menú ordinario se confeccionarán las dietas necesarias en función de las necesidades de los usuarios. Entre ellas:

- Dieta hipocalórica, para personas con sobrepeso.
- Dieta hipercalórica, para personas con excesiva delgadez o malnutrición o convalecientes.
- Dieta pobre en sal, para personas con hipertensión arterial, insuficiencia cardíaca, cirrosis hepática, insuficiencia renal etc.
- Dieta de protección gástrica, indicada para afecciones gástricas, dispepsias y úlceras en fase crónica.





- Dieta depresora del colesterol, para personas con elevado colesterol sérico.
- Dieta controlada en hidratos de carbono para personas con diabetes.
- Dietas pobres en grasas para personas con problemas de vesícula.
- Dietas con modificación de texturas, para personas que no toleren la dieta sólida normal.

Se confeccionarán menús adecuados para la alimentación por sonda.

Por indicación del médico del centro se elaborarán los menús que sean necesarios en función de las necesidades de los usuarios.

4.6.3.- ALIMENTOS EXTRAS Y PETICIONES AUTORIZADAS

Cuando así se determine por la Dirección del centro, y en ocasiones especiales como cumpleaños, celebraciones, actos públicos organizados por el centro etc., se elaborarán platos extras fuera de los horarios habituales.

El adjudicatario recibirá la petición de servicios, tanto de dietas como de alimentos extras, por los canales que se determinen al efecto, no pudiendo suministrar los servicios solicitados por otros canales diferentes, ni bebidas o comidas a usuarios o a otras dependencias del centro. En todo caso, se deberá facilitar alimentos extras a cualquier usuario que lo requiera a criterio de la Dirección del centro.

El adjudicatario deberá preparar, previa petición, comidas para familiares o visitantes de los usuarios, conforme a las instrucciones facilitadas por la Dirección del centro, quien además, establecerá el precio que deberán abonar los familiares o visitantes por este servicio.

4.6.4.- PERSONAL

La empresa adjudicataria contratará el personal necesario en número suficiente para garantizar la prestación del servicio todos los días del año con turnos de mañana y tarde, con la siguiente presencia mínima en el centro:

Personal en cocina:

- Turno de mañana: 1 Cocinero y 1 Ayudante de cocina



- Turno de tarde: 1 cocinero

Personal en comedor y oficio

El comedor y oficio será atendido como mínimo por dos personas durante los servicios de desayuno, comida y cena. Para este servicio, siempre que sea necesario, se podrá contar con personal de limpieza que cumpla con los requisitos higiénicos-sanitarios correspondientes.

Toledo 6 de septiembre de 2013
EL DIRECTOR GENERAL DE MAYORES, PERSONAS CON DISCAPACIDAD Y
DEPENDIENTES

Fdo. : Juan José García Ferrer