



**CONDICIONES TÉCNICAS PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE
COMEDOR Y LAVANDERÍA DE LOS CENTROS OCUPACIONAL Y
RESIDENCIA "ORIOI"**

SERVICIO DE LAVANDERIA

NUMERO DE PLAZAS:

El servicio de lavandería se prestará para 28 residentes de los que una media de 18 de ellos necesitan el servicio completo y el resto solamente para imprevistos que se puedan presentar.

NECESIDADES:

- Limpieza diaria y planchado de toda la ropa interior de 18 personas.
- Limpieza diaria y planchado de ropa de uso diario (pantalones , camisas,...) de 18 personas
- Limpieza diaria de toallas y albornoces de 18 personas
- Limpieza semanal y planchado de ropa de cama para 18 personas
- Limpieza semanal y planchado de ropa de trabajo para 18 personas
- Limpieza trimestral de fundas de sofás, sillones de las salas de ocio de la Residencia.
- Limpieza semestral de cortinas de todas las estancias del Centro y Residencia .
- Limpieza anual de mantas, edredones y colchas de 28 personas.
- Limpieza del vestuario utilizado en las actividades lúdicas y creativas del Centro, (fiestas de moros y cristianos, carnavales, representaciones teatrales, etc...)
- Marcado y arreglos de la ropa de 18 personas.

A lo largo del año, durante los meses que coincida con las vacaciones de Navidad, Semana Santa y Verano se incrementará la necesidad del servicio debido a la salida que realizan algunos residentes a campamentos y en el regreso se acumula la ropa y hay una mayor necesidad de lavar.

ESPECIFICACIONES:

1. Clasificación de la ropa antes de su limpieza, por colores y tipo de tejidos.
2. La ropa delicada se lavará a mano o en programas especiales y su secado también se hará en función del tipo de ropa.
3. La secadora se usará para la ropa según características .
4. Se usará diferentes tipos de detergente, líquido o en polvo y distinta lejía según el color de la ropa.
5. En el lavado de la ropa interior se realizará un tratamiento con productos específicos antes de introducirla en la lavadora para su correcta limpieza.
6. La empresa responsable de dar el servicio se ha de encargar del mantenimiento y reparación de la maquinaria utilizada para prestar el mismo.
7. La empresa deberá hacerse cargo de las prendas que se deterioren por un mal uso de la lavandería , según acuerdo previo con la dirección del Centro.



SERVICIO DE COMEDOR

NÚMERO DE PLAZAS:

De lunes a viernes servicio de media pensión a 80 personas.

De lunes a viernes servicio de desayuno, almuerzo, merienda y cena a 30 personas.

Fines de semana y festivos servicio de pensión completa a 18 personas.

PENSIÓN COMPLETA:

Cinco comidas diarias: desayuno, almuerzo, comida, merienda y cena.

NECESIDADES:

El DESAYUNO estará compuesto por:

Leche, colacao, café, zumos e infusiones, surtido de galletas, bollería o tostadas, mantequilla, aceite de oliva, fiambre, cereales y mermelada.

El ALMUERZO estará compuesto por:

Yogurt, zumos, fruta o bocadillos.

La COMIDA estará compuesta por:

- **Ensalada diaria**
- **Primer plato** que incluirá: Legumbres, pastas, arroces, entremeses, verduras, sopas, patatas, cremas...
- **Segundo plato** que incluirá: carnes, aves, pescados, tortillas, fiambres,... todo ello acompañado de guarnición.
- **Postre:** incluirá frutas naturales, en almíbar, helados, derivados lácteos (yogurt, flan, natillas, arroz con leche ...)

La MERIENDA estará compuesta por:

Leche, zumo, galletas, frutas, yogurt, batidos...

La CENA ESTARÁ COMPUESTA POR:

1. **Primer plato:** incluirá pastas, verduras, sopas, cremas...
2. **Segundo plato:** incluirá carnes y pescados acompañados de guarnición. Huevos, fiambres...
3. **Postre:** frutas o derivados lácteos.

Pan: se incluirá normal e integral.

ESPECIFICACIONES:

Dependiendo de las necesidades de los usuarios puede que en ocasiones sean necesarias otro tipo de dietas como puede ser:



1. **Dietas Hipocalóricas:** siendo aplicadas en función del grado de obesidad y de las que se excluyen sofritos, bollería, grasas y dulces en general, y se incluyen más comidas al horno y a la plancha.
2. **Dietas Baja en Grasa y Colesterol:** se aplicarían en aquellos usuarios que puedan presentar dislipemias, cardiopatías, o patologías que requieran un aporte regulado de lípidos.
3. **Dietas Astringentes:** indicada para reducir el volumen fecal, se aplicaría en procesos diarreicos.
4. La empresa responsable de dar el servicio se ha de encargar del mantenimiento y reparación de la maquinaria utilizada para prestar el mismo.

Todo ello acompañado de menús especiales en fechas señaladas, festivos y fines de semana.

Fdo. M^a Dolores Fabregat Ruiz
Directora Centro Ocupacional-Residencia "Oriol"