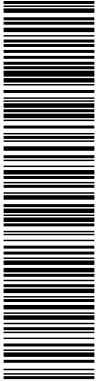


DOCUMENTO Documento de TREWA: Novo Boandanza. Centro día y comedor. Pliego técnicas último	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: 6I410-8ILMW-BXF7A Fecha de emisión: 27 de septiembre de 2013 a las 9:47:08 Página 1 de 14	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- J. SERV. ACCION SOCIAL de AYT0.CORUÑA.Firmado 12/09/2013 12:30	ESTADO FIRMADO



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 210180 6I410-8ILMW-BXF7A 47267703DF1C519659771559C3EED7DF0CB832EDA) generada con la aplicación informática Firmado. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web que le proporciona la entidad emisora de este documento.

Servicios Sociales
Acción Social
📁 105/1012/2013

Pliego de prescripciones técnicas regulador de la gestión, en régimen de concesión, del servicio público municipal de centro de día y comedor social “Novo Boandanza” de A Coruña

Objeto

1ª. Es objeto de este pliego describir el contenido de la gestión del servicio social comunitario específico, público y municipal de centro de día y comedor social “Novo Boandanza”, sito en la calle Monasterio de Bergondo nº 15-17, plantas baja, 1ª y 2ª, A Coruña, edificio cuya reforma fue financiada por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER), programa operativo FEDER de Galicia, eje prioritario 5, Programa Urbana C. El centro de día dirigido a personas mayores y concebido como centro gerontológico y socioterapéutico de apoyo a las familias, que durante el día prestará atención terapéutica integral y plural a personas mayores con dependencia o en riesgo de padecerla, promoviendo su autonomía personal, su actividad relacional y su permanencia en su entorno habitual, y establecer las obligaciones, condiciones técnicas y actividades específicas que deben ser asumidas y desarrolladas por las empresas o entidades que puedan ser adjudicatarias de su gestión.

2ª. El centro dispone de 40 plazas y los servicios de desayuno, comida y merienda a prestar a los usuarios del centro de día están incluidos en la concesión.

3ª. Los objetivos del centro son los siguientes:

- a) Establecer actuaciones que maximicen las aptitudes vitales de las personas usuarias
- b) Proveer a las personas usuarias de cuidados e intervenciones dirigidas a prevenir déficits y mejorar su bienestar
- c) Proporcionar apoyo a los familiares y al entorno cuidador de las personas usuarias, proporcionándoles calidad de vida y favoreciendo la permanencia de la persona mayor en su entorno habitual.
- d) Facilitar un marco para la autoestima del usuario y del entorno familiar y social de cuidados.
- e) Ofrecer una atmósfera y un entorno en el que familiares y profesionales puedan desenvolverse de forma idónea

Personas destinatarias

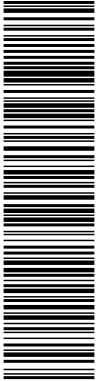
A) Personas destinatarias del centro de día

4ª. Los requisitos que deben concurrir en los usuarios del centro de día son los siguientes:

- a) Mayores de 65 años y excepcionalmente mayores de 60 años que por su situación especial de dependencia física, psíquica o social necesiten este recurso
- b) Tener residencia efectiva y estar empadronados en el Ayuntamiento de A Coruña, al menos durante el año completo inmediatamente anterior a aquel en que se formule la solicitud.
- c) No padecer enfermedad infecto-contagiosa activa, enfermedad crónica en estado terminal, o que requiera atención imprescindible en un centro hospitalario.
- d) No padecer alteraciones mentales o pérdida de control predominante que pueda perturbar gravemente la convivencia en el centro o requiera ser atendido en una unidad especializada.
- e) No haber sido sancionado con expulsión definitiva de una plaza integrada en la red pública de la Comunidad Autónoma de Galicia, siempre que aquella sanción conlleve inhabilitación para cualquier otra plaza pública.

5ª. Es facultad municipal el control, fiscalización y evaluación continua de la gestión del servicio, y en relación con la admisión de interesados podrá el Ayuntamiento designar un representante con titulación en Trabajo Social para la supervisión del cumplimiento de las normas establecidas en esta materia.

DOCUMENTO Documento de TREWA: Novo Boandanza. Centro día y comedor. Pliego técnicas último	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: 6I410-8ILMW-BXF7A Fecha de emisión: 27 de septiembre de 2013 a las 9:47:08 Página 2 de 14	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- J. SERV. ACCION SOCIAL de AYTO.CORUÑA.Firmado 12/09/2013 12:30	ESTADO FIRMADO



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 210180 6I410-8ILMW-BXF7A 47267703DF1C519659771559C3EED7DF0B832EDA) generada con la aplicación informática Firmado. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web que le proporciona la entidad emisora de este documento.

Servicios Sociales
Acción Social
📁 105/1012/2013

6ª. Las personas interesadas adquirirán la condición de usuario del centro de día tras superar el periodo de adaptación y observación, que tendrá por finalidad comprobar que reúnen las condiciones físicas y psíquicas indispensables para permanecer en el centro, su adaptación al mismo y la existencia de hábitos de convivencia mínimos y necesarios para garantizar una correcta atención, y el bienestar del propio y restantes usuarios.

7ª. El periodo de adaptación tendrá una duración de 30 días naturales contados desde el ingreso, pudiendo ampliarse tal plazo de forma excepcional por una sola vez con igual duración, a criterio justificado de los profesionales técnicos. Durante este periodo se adoptarán las medidas necesarias para facilitar el proceso de adaptación. El cómputo de este periodo se interrumpirá cuando exista una ausencia del centro justificada.

8ª. En caso de no superar el periodo de adaptación la persona deberá abandonar el centro en el plazo de un mes contado a partir del día siguiente al de la recepción de la notificación.

9ª. Los usuarios tendrán derecho a reserva de plaza durante los periodos de ausencia del centro por un periodo no superior a 30 días naturales al año, sin computarse los fines de semana.

10ª. El concesionario comunicará al Ayuntamiento mensualmente las altas y bajas producidas durante el mes, indicando el saldo resultante de plazas vacantes en el centro.

11ª. Las personas usuarias perderán su condición de tales por decisión propia, del tutor legal o guardador de hecho comunicada con por lo menos quince días de antelación. Asimismo, se perderá la condición de usuario por fallecimiento, ausencia continuada durante más de 15 o discontinua de 30 días al año sin justificación, por impago de los servicios un máximo de dos meses, por baja forzosa determinada por el concesionario por el reiterado incumplimiento de las normas del servicio o por cualquiera de las causas previstas en la reglamentación interna del servicio o en las normas que le sean de aplicación.

12ª. El concesionario está facultado para acordar la baja en el servicio de aquellos usuarios del centro de día cuyo deterioro físico o psíquico impida la realización de actividades o impida el normal funcionamiento de este servicio.

A) Personas destinatarias del comedor social

13ª. El servicio de comedor se prestará a las personas usuarias del centro de día en los horarios que así se establezcan por el concesionario, y podrá éste admitir al goce del servicio de comedor a otras personas y público en general con aplicación de las tarifas aprobadas por el Ayuntamiento, cumpliendo en todo caso el horario de apertura y cierre del Centro Municipal "Novo Boandanza".

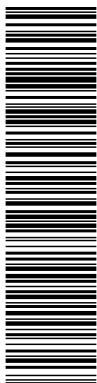
14ª. El gestor del servicio se obliga a ofrecer a los usuarios del centro municipal en las horas en que permanezca abierto, un pequeño servicio de cafetería, donde se expedirán cafés, infusiones, refrescos, tapas y bocadillos.

Personal

15ª. El personal adscrito al servicio estará sometido al poder de dirección y organización del concesionario (retribuciones, horarios, instrucciones, etc.). El concesionario será el único obligado y responsable del cumplimiento de cuantas disposiciones legales resulten aplicables en relación con el personal, contratación, seguridad Social, prevención de riesgos laborales y tributaria, dado que la dependencia laboral de este personal es exclusiva del concesionario, sin que el Ayuntamiento de A Coruña asuma ningún tipo de responsabilidad al respecto, debiendo el gestor del servicio tener debidamente informado a su personal de este extremo y haciendo constar expresamente esta circunstancia en los contratos que suscriba. En caso de accidente o perjuicio de cualquier género ocurrido al personal con ocasión de la prestación del servicio, el concesionario cumplirá lo dispuesto en las normas vigentes, bajo su responsabilidad, sin que esta alcance en modo alguno al Ayuntamiento.

16ª. El concesionario deberá adscribir a la gestión del servicio a los profesionales necesarios con el perfil adecuado. Las ratios y perfiles profesionales deberán modificarse en función de los cambios de normativa que resulten de aplicación, garantizándose la vigilancia y cuidado de la salud de las

DOCUMENTO Documento de TREWA: Novo Boandanza. Centro día y comedor. Pliego técnicas último	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: 6I410-8ILMW-BXF7A Fecha de emisión: 27 de septiembre de 2013 a las 9:47:08 Página 3 de 14	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- J. SERV. ACCION SOCIAL de AYTO.CORUÑA.Firmado 12/09/2013 12:30	ESTADO FIRMADO



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 210180 6I410-8ILMW-BXF7A 47267703DF1C51965977155C3EED7DF0CB832EDA) generada con la aplicación informática Firmado. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web que le proporciona la entidad emisora de este documento.

Servicios Sociales
Acción Social
📁 105/1012/2013

personas usuarias del centro por personal cualificado para esta función. En todo caso deberá procurarse una asistencia y atención integral a través de la prestación de los servicios profesionales ofertados.

17ª. El concesionario dispondrá de un manual de buenas prácticas en el que se definirán las normas respecto de los derechos de las personas usuarias, su intimidad y dignidad, su seguridad así como la buena práctica profesional en la prestación de los cuidados personales.

18ª. El concesionario desarrollará un plan de formación continua de contenido gerontológico para el personal del centro.

19ª. El gestor del servicio se obliga al incremento o disminución del personal necesario para la correcta gestión del servicio, adoptando las medidas que resulten oportunas y aquellas que favorezcan la estabilidad y calidad en el empleo, asumiendo todos los gastos derivados de su contratación y mantenimiento.

20ª. El concesionario deberá cubrir las ausencias de personal con independencia del motivo de la baja, obligándose a sustituir de forma inmediata todas las ausencias que se produzcan, disponer en todo momento del personal designado en la proposición presentada a la licitación así como los ratios exigidos por la normativa aplicable.

21ª. El centro de día y comedor social bajo la responsabilidad del concesionario dispondrá de:

- a) Organigrama que indique los puestos de responsabilidad y sus funciones, que se dará a conocer a los usuarios, familiares y trabajadores.
- b) Plan de control y evaluación de la calidad, con obligación de presentación anualmente de una memoria de evaluación que deberá recoger los siguientes aspectos:
 - ② Organización y funcionamiento: programas de intervención, horarios generales, horarios de actividades, participación de los usuarios, etc.
 - ② Recursos humanos: formación, habilidades para atención a los mayores, cursos de reciclaje, etc.
- c) Un plan con la programación de actividades, programas, criterios de organización, planificación y funcionamiento de todos sus servicios
- d) Una herramienta informática apropiada para el control y evaluación de la gestión integral de los usuarios del centro de día. Facilitará la información contenida en esta herramienta informática a los efectos del control de la gestión por parte de los Servicios Sociales municipales así como del departamento encargado de control de calidad de la gestión.

22ª. Será por cuenta del concesionario la adecuada dotación a sus trabajadores del equipo de trabajo más adecuado, en el que deberá incluirse bien visible el logotipo del Ayuntamiento de A Coruña.

23ª. El gestor del servicio deberá designar a la persona responsable de éste, que será interlocutor del Ayuntamiento. Será el encargado de planificar, dirigir, desarrollar y evaluar el cumplimiento de los objetivos a corto, medio y largo plazo, así como la asignación de los recursos, tanto técnicos, económicos como humanos, necesarios para asegurar que el servicio se preste conforme a lo establecido en la concesión. Deberá poseer experiencia profesional en servicios sociales y conocimiento y manejo de los recursos. El concesionario viene obligado a informar al Ayuntamiento, a través del citado responsable, sobre cualquier incidencia significativa que se produzca en el desarrollo y la gestión del servicio y a facilitar puntualmente cuanta información le sea requerida en relación con la misma.

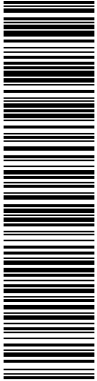
Medios materiales y equipamiento

24ª. El Ayuntamiento aportará a la concesión como útiles y material a utilizar para el funcionamiento del servicio el que se relaciona en los anexos a este pliego. Cualquier otro material necesario para la prestación del servicio deberá ser aportado por el concesionario a su costa.

25ª. El concesionario está obligado a mantener los locales, su equipamiento e instalaciones en perfectas condiciones de conservación y funcionamiento, debiendo, a tal efecto, suscribir los contratos de mantenimiento que sean preceptivos, así como llevar a cabo las reparaciones y

DOCUMENTO Documento de TREWA: Novo Boandanza. Centro día y comedor. Pliego técnicas último	IDENTIFICADORES
OTROS DATOS Código para validación: 6I410-8ILMW-BXF7A Fecha de emisión: 27 de septiembre de 2013 a las 9:47:08 Página 4 de 14	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- J. SERV. ACCION SOCIAL de AYTO.CORUÑA.Firmado 12/09/2013 12:30

FIRMADO



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 310180 6I410-8ILMW-BXF7A 47967703DF1C519659371559C3EED7DF0B832EDA) generada con la aplicación informática Firmado. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web que le proporciona la entidad emisora de este documento.

Servicios Sociales
 Acción Social
 105/1012/2013

reposiciones que sean necesarias haciendo frente a los deterioros propios del funcionamiento diario del local y su equipamiento.

26ª. El concesionario está obligado a redactar y cumplir un plan integral de mantenimiento que incluirá un plan de control de las instalaciones, sistema contra incendios, robo, fugas y cualquier otro sistema de necesidades exigido por las normas que le sean de aplicación.

Limpieza y vigilancia

27ª. Se protocolizarán y realizarán por el gestor del servicio las tareas de desinsectación, desratización y desinfección así como todas aquellas relacionadas con control de aguas, legionela, recogidas de materiales contaminantes, etc. propias de las distintas normas sanitarias de aplicación a este tipo de centros.

28ª. El gestor del servicio mantendrá una adecuada limpieza de todas las instalaciones, fomentando unas condiciones adecuadas de aspecto, ventilación, olor e higiene, que generen satisfacción en las personas usuarias y visitantes, y cumplirá la normativa de aplicación en las áreas de limpieza especiales, haciendo con la periodicidad adecuada las limpiezas generales, tanto de las instalaciones como de los acristalamientos.

29ª. Se llevará un control de las entradas salidas de las personas usuarias y de las visitas y asimismo el concesionario velará por la seguridad de los usuarios y por la vigilancia y control de accesos a las zonas de riesgo para evitar posibles fugas o accidentes de las personas con dependencia.

Prestaciones mínimas

A) Prestaciones mínimas del centro de día

30ª. El servicio se prestará todos los días laborables (de lunes a viernes no festivos) entre las 8:30 y las 19:30 horas (jornada completa), pudiendo establecerse horarios para media jornada y otros, de conformidad con lo previsto en el pliego de cláusulas administrativas en relación con las tarifas a percibir de los usuarios.

Se advierte expresamente que estos horarios podrán ser modificados por el órgano de contratación previo informe emitido por los Servicios Sociales municipales y previa audiencia del concertado, lo que llevará aparejada la modificación de la aportación municipal y de las tarifas a abonar por los usuarios en la exacta proporción.

Asimismo se advierte que podrá modificarse el concierto por el órgano de contratación previo informe emitido por los Servicios Sociales municipales y previa audiencia del concertado para incluir la prestación del servicio los sábados y días festivos, en cuyo caso la aportación municipal y las tarifas a abonar por los usuarios para retribuir dichos días se incrementarán en un 4% con respecto a los aplicables a los días laborables.

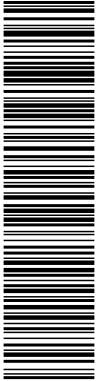
31ª. En las plazas del centro de día se prestarán todas aquellas intervenciones, servicios o actuaciones dirigidas a promover, mantener y mejorar la situación funcional, autonomía personal, integración social y calidad de vida de los usuarios y la correcta relación con sus familias, potenciándose las capacidades de los usuarios según sus preferencias y motivaciones.

32ª. El concesionario deberá ofertar como servicios básicos los que a continuación se señalan:

a) Intervención psicosocial:

- ② Acogimiento y orientación al usuario
- ② Coordinación con el plan de intervención establecido por el trabajador social adscrito al centro de día
- ② Relación permanente con la familia
- ② Seguimiento del caso
- ② Coordinación con los servicios sociales comunitarios básicos y específicos

DOCUMENTO Documento de TREWA: Novo Boandanza. Centro día y comedor. Pliego técnicas último	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: 6I410-8ILMW-BXF7A Fecha de emisión: 27 de septiembre de 2013 a las 9:47:08 Página 5 de 14	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- J. SERV. ACCION SOCIAL de AYT0.CORUÑA.Firmado 12/09/2013 12:30	ESTADO FIRMADO



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 310180 6I410-8ILMW-BXF7A 47267703DF1C519659771559C3EED7DF0B832EDA) generada con la aplicación informática Firmadoc. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web que le proporciona la entidad emisora de este documento.

Servicios Sociales
Acción Social
📁 105/1012/2013

② Adopción de medidas en los casos que por condicionamiento de índole física o psíquica puedan preverse situaciones de riesgo para la integridad del usuario, estableciendo medidas de control y protección.

② En el caso de urgencia, se efectuará el traslado y acompañamiento de los usuarios a los centros sanitarios, sin perjuicio de utilizar los medios y recursos del sistema de salud, siendo a cargo de los familiares el seguimiento y acompañamiento en el centro sanitario.

② Todas aquellas actuaciones encaminadas a alcanzar y mantener la salud, autonomía personal y atención psicosocial en el mayor grado posible, realizando aquellos talleres y actividades encaminados a la mejora de la situación relacional familiar y con el entorno de vida. Asimismo se realizarán actividades dirigidas a la prevención de trastornos cognitivos y patologías mentales

b) Intervención de la higiene y cuidado de la autonomía

② Entrenamiento en habilidades para favorecer modos de vida independientes

② Realización de ejercicios de rehabilitación menor encaminados al mantenimiento y a la recuperación de la autonomía funcional

② Realización de tareas para el mantenimiento y recuperación de las habilidades de la vida diaria

② Aplicación y establecimiento de condiciones ambientales para mejorar la orientación tiempoespacial

② Colaboración en la correcta administración del tratamiento médico prescrito

② Apoyo necesario para la movilización de los usuarios a fin de mantener un nivel de funcionalidad adecuado

② Cualquier otra atención de carácter personal y específico para conseguir el objeto del servicio

② El aseo diario debe realizarse en el domicilio del usuario, pero el concesionario vendrá obligado a complementar dicho aseo en caso de que sea necesario

② El material necesario para el control de las incontinencias o aquel otro preciso para el control de la correcta salud deberán ser provistos por los usuarios

c) Intervención sobre la socialización y participación

② **Relaciones personales:**

- Creación de grupos de diálogo y fomento de las relaciones interpersonales
- Encuentro con colectivos y planificación de actividades comunes
- Celebración de fiestas, aniversarios, etc.

② **Ocio y cultura:**

- Organización de juegos y actividades de ocio
- Audiciones musicales
- Audiovisión de películas
- Grupos de lectura
- Recogida y exposición de fotografías

② **Actividades creativas:**

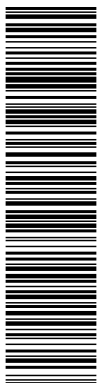
- Talleres diversos de dibujo, pintura, manualidades, etc.
- Taller de estimulación cognitiva
- Elaboración de un programa de actividades de animación

B) Prestaciones mínimas del servicio de comedor

B.1) Mantenimiento de los usuarios del centro de día

33ª. El suministro de manutención a los usuarios del centro de día podrá ser realizado por el propio concesionario utilizando los medios materiales del comedor social o por medios, empresa o entidad subcontratada a tal fin por el concesionario y a su costa mediante platos de comida previamente

DOCUMENTO Documento de TREWA: Novo Boandanza. Centro día y comedor. Pliego técnicas último	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: 6I410-8ILMW-BXF7A Fecha de emisión: 27 de septiembre de 2013 a las 9:47:08 Página 6 de 14	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- J. SERV. ACCION SOCIAL de AYTO.CORUÑA.Firmado 12/09/2013 12:30	ESTADO FIRMADO



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 310180 6I410-8ILMW-BXF7A 47967703DF1C51969377155C3EED7DFCB932EDA) generada con la aplicación informática Firmado. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web que le proporciona la entidad emisora de este documento.

Servicios Sociales
Acción Social
📁 105/1012/2013

elaborados sometidos a proceso de abatimiento envasado en barquetas termoselladas que podrán introducirse directamente en hornos regeneradores o microondas. Se evitará la entrada de alimentos o suministros en el centro para los usuarios que no estuvieran expresamente prescritos, cumpliéndose en todo caso la normativa de aplicación.

34ª. El gestor del servicio se obliga a cumplir estrictamente las normas de seguridad alimentaria que le sean de aplicación durante la vigencia de la concesión.

35ª. En caso de distribuirse los alimentos en barquetas individuales o multiporción, éstas serán de polipropileno apto para regenerar en hornos regeneradores o microondas y autorizados para estar en contacto con alimentos. Podrá proponerse la utilización de barquetas con otros materiales igualmente aptos para el consumo y para su uso en microondas que puedan, con la pertinente autorización de sanidad alimentaria, estar elaborados con otros materiales derivados de procesos de investigación y mejora de la industria en esta área, envases reciclables, orgánicos y otros.

En este caso, los menús se etiquetarán aplicando la normativa vigente y el transporte hasta el centro se realizará en vehículos adaptados que contarán con el equipo necesario para mantener la temperatura y refrigeración imprescindible para los menús, de forma que la cadena de frío necesaria para la conservación no sea interrumpida en ningún momento desde la elaboración hasta la entrega en el frigorífico del centro. La entrega ordinaria de los menús se realizará como máximo semanalmente, pudiendo ajustarse la periodicidad del reparto para el correcto cumplimiento de los requisitos técnicos y normativos de aplicación según el tipo y número de comidas distribuidas en el centro y la capacidad de almacenamiento.

36ª. Deberá prestarse la ayuda personal necesaria a los usuarios del centro de día que no puedan comer por sí mismos, utilizando los medios técnicos precisos en su caso.

37ª. El concesionario deberá tener dispuesto en el centro menús de emergencia para aquellos supuestos en los que no se pueda prestar el servicio por causas de fuerza mayor

38ª. Los alimentos o comidas del personal no compartirán espacios con los suministros de los usuarios.

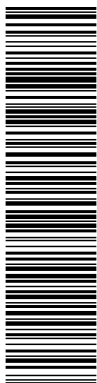
39ª. Es obligación del concesionario establecer la sistemática y los procedimientos a seguir para la correcta elaboración, manipulación y distribución de los menús, con estricto cumplimiento de la normativa vigente. La distribución de las comidas será de forma que lleguen a los usuarios en condiciones óptimas de temperatura, presentación, características organolépticas y cumplimiento de la normativa que le sea de aplicación.

Menús

40ª. Los menús serán completos y equilibrados, estarán correctamente condimentados y presentados, variados y adaptables a las necesidades de las personas usuarias del centro de día, a sus gustos y hábitos, así como también a la gastronomía local y a la época del año.

41ª. El servicio de comidas constará como mínimo de:

- ☉ Desayuno: compuesto de un lácteo y cereales, zumo y mermelada o queso de untar (pan tostado, galletas o cereales)
- ☉ Comida: compuesto de primero y segundo plato, postre, pan y bebida
 - Primeros platos: 3 días de hidratos de carbono: arroz, legumbres, pasta o patatas; 2 días de verduras
 - Segundos platos: 3 días de carne (preferiblemente carnes magras) con guarnición de verdura, patata o ensalada; 2 días de pescado (1 día azul, 1 día blanco) con guarnición de verdura, patata o ensalada



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 210180 6I410-8ILMW-BXF7A 47967703DF1C519669771559C3EED7DF0B832EDA) generada con la aplicación informática Firmado. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web que le proporciona la entidad emisora de este documento.

Servicios Sociales
Acción Social
📁 105/1012/2013

- Postre: fruta, lácteos o derivados, que se variarán a lo largo de la semana
- Ⓜ Merienda: compuesta de un lácteo, zumo natural, una fruta de temporada o emparedado

Las cantidades mínimas por ración son las que se detallan a continuación:

Alimento	Peso en crudo por ración
Legumbres	70 gramos
Arroz	60-75 gramos
Pasta	60-75 gramos
Patatas	200 gramos como plato principal 75 gramos como guarnición
Pan	60 gramos
Carne	Roja: 100-125 gramos Blanca: 125-150 gramos
Pescado	125-150 gramos
Lácteos	Leche: 200 ml (1 vaso) Yogur: 250 gr. (2 unidades) Requesón/queso fresco: 60-80 gr. Queso semicurado: 20-40 gr.
Verduras y hortalizas	150-200 gr.
Frutas	130-150 gr.
Grasas	Aceite de oliva/semillas: 20 gr (2 cucharas soperas) Mantequilla/margarina: 10 gr (1 cuchara soperas)

El concesionario podrá proponer modificaciones a estas cantidades que deberán ser aprobadas por la Concejalía de Servicios Sociales.

42ª. Tratándose de dietas para personas mayores, los menús deberán basarse en productos naturales, variados, equilibrados y sencillos, evitando condimentos a base de especias picantes, salados, etc. Además, deberá tenerse en cuenta que la cantidad de calórica que precisa una persona mayor oscila entre 2.000 y 2.400 kcal. por día, por lo que la comida fuerte del día no debe superar el 45% - 50% de las kcal. necesarias para todo el día. La cena debe de ser alrededor el 40% y el resto corresponde al desayuno y merienda, siendo el desayuno en torno a las 150 kcal. y la merienda no superar las 100 kcal.

43ª. Se tendrá en cuenta que las necesidades proteicas de las personas mayores se cubren, por lo general, cuando se aproximan a un 12 - 15% de la ingestión calórica diaria derivada de las proteínas; menos del 30% de las calorías diarias deben derivar de las grasas y la grasa que se consuma debe contener una proporción significativa de ácidos grasos poliinsaturados. Entre el 50 y el 60% de las calorías totales que ingieran los mayores deben proceder de los hidratos de carbono.

44ª. Deberán incluirse como mínimo los siguientes tipos de dietas: saludable o normal, de régimen, diabética, diabética de fácil masticación y dieta de fácil masticación. En los casos que sea necesario deberá facilitarse a los usuarios dietas vegetariana y celíaca, así como otro tipo de dietas previa prescripción facultativa.

45ª. Todas las materias primas y los productos que se sirvan cumplirán la normativa que les sea de aplicación, en particular el Código Alimentario Español, y los proveedores de las materias primas deberán estar acreditados y cumplir la normativa vigente, siendo responsable el concesionario de su almacenamiento, conservación y distribución

46ª. Los menús serán de conocimiento público de los usuarios y visitas en exposición semanal.

DOCUMENTO Documento de TREWA: Novo Boandanza. Centro día y comedor. Pliego técnicas último	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: 6I410-8ILMW-BXF7A Fecha de emisión: 27 de septiembre de 2013 a las 9:47:08 Página 8 de 14	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- J. SERV. ACCION SOCIAL de AYTO.CORUÑA.Firmado 12/09/2013 12:30	ESTADO FIRMADO



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 210180 6I410-8ILMW-BXF7A 47267703DF1C519659771559C3EED7DF0B32EDA) generada con la aplicación informática Firmado. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web que le proporciona la entidad emisora de este documento.

Servicios Sociales
Acción Social
📁 105/1012/2013

47ª. El concesionario deberá aportar la ropa de mesa inherente a la prestación del servicio (manteles, servilletas, baberos, etc.). El cambio de esta ropa se efectuará siempre que lo requieran las circunstancias y, en todo caso, semanalmente. El concesionario renovará este tipo de ropa con la frecuencia necesaria para que se mantenga en condiciones de uso adecuadas, de manera que no presente roturas, remiendos o desgaste excesivo.

B.2) Comedor social

48ª. El servicio de comedor social deberá prestarse todos los días del año, incluidos domingos y festivos, debiendo permanecer el comedor abierto al público como mínimo en horas de 9'00 a 18'00 y siendo facultad del concesionario la ordenación del servicio para su compatibilidad con la manutención de los usuarios del centro de día. Fuera de este horario, es facultad del gestor del servicio la apertura al público del comedor, cumpliendo en todo caso el horario de apertura y cierre del Centro Municipal "Novo Boandanza".

49ª. El comedor ofrecerá a los usuarios como mínimo la comida principal del día en las siguientes condiciones:

- Ⓜ Además del menú ordinario, se servirán otros de régimen específico a los usuarios que por sus circunstancias personales o patologías, así lo precisen
- Ⓜ Se permitirá a los usuarios, siempre que las disponibilidades del comedor así lo permitan, comer en compañía de familiares y visitantes, previo abono por parte de éstos de las tarifas establecidas

50ª. No se autoriza al concesionario servir otras bebidas alcohólicas distintas del vino de mesa y cerveza.

51ª. El gestor del servicio facilitará con cinco días naturales de antelación los menús de la semana posterior, que se expondrá en el tablón de anuncios del centro.

52ª. Los menús de la comida principal del día constarán de un primer plato, un segundo plato, un postre, una ración de pan de 110 gramos y un botellín de agua mineral de un tercio de litro. El menú de régimen normal deberá contener al menos 2.000 calorías, 80 gramos de proteínas y 200 carbohidratos. Deberá ofrecerse a los usuarios menús de régimen bajo en calorías, en sal y otros a proponer por los licitadores. Asimismo, se cuidarán las texturas adecuadas para las necesidades de cada usuario.

53ª. Todos los menús serán elaborados con productos de buena calidad y ajustados a las condiciones fijadas en la proposición técnica presentada por el adjudicatario, y llegarán a la temperatura adecuada a sus destinatarios.

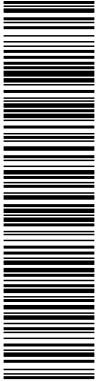
Disposiciones generales sobre la gestión del servicio

54ª. Todos los trabajadores a emplear en relación con el servicio de comedor deberán estar en posesión del carnet de manipulador de alimentos o la licencia o autorización legalmente exigible. El gestor del servicio será el único responsable ante las autoridades y organismos competentes de los daños y perjuicios que puedan derivarse de la deficiente calidad, conservación o manipulación de los alimentos.

55ª. Serán por cuenta del gestor del servicio la obtención de cualesquiera permisos, autorizaciones o licencias a que esté sometido el ejercicio de la actividad.

56ª. Corresponden al concesionario todas las tareas de limpieza de los locales y sus instalaciones, incluyendo el lavado de la vajilla, la limpieza del mobiliario de cocina y del comedor así como la separación selectiva de los residuos generados y su posterior traslado hasta los contenedores de la vía pública.

DOCUMENTO Documento de TREWA: Novo Boandanza. Centro día y comedor. Pliego técnicas último	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: 6I410-8ILMW-BXF7A Fecha de emisión: 27 de septiembre de 2013 a las 9:47:03 Página 9 de 14	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- J. SERV. ACCION SOCIAL de AYTO.CORUÑA.Firmado 12/09/2013 12:30	ESTADO FIRMADO



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 310180 6I410-8ILMW-BXF7A 47967703DF1C519659771559C3EED7DF0CB932EDA) generada con la aplicación informática Firmado. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web que le proporciona la entidad emisora de este documento.

Servicios Sociales
Acción Social
📁 105/1012/2013

57ª. El personal a emplear dispondrá de una indumentaria propia del servicio que presten. Además, este personal deberá llevar durante su jornada de trabajo una credencial de Ayuntamiento de A Coruña con su nombre en lugar visible.

58ª. El gestor del servicio se obliga a formalizar con una compañía de seguros, una póliza que cubra a todo riesgo los locales, que comprenda las instalaciones, y de responsabilidad civil frente a terceros, incluidos los daños por incendio.

59ª. Está expresamente prohibida cualquier propaganda, publicidad o imagen que incite al consumo de licores o tabaco, así como cualquier otro tipo de publicidad no relacionada con el objeto estricto del servicio de comedor a prestar en el local.

60ª. El gestor del servicio se obliga a dar cuenta a la dirección del centro de cualquier incidencia que afecte al su normal funcionamiento.

61ª. El gestor del servicio se obliga a cumplir bien y fielmente las normas de funcionamiento de régimen interno del centro que resulten de aplicación, así como las restantes normas dictadas por las administraciones competentes en la materia.

Otros servicios a prestar

62ª. Podrán ofrecerse servicios de peluquería y podología así como otros a proponer por los licitadores y gestor del servicio, con los precios autorizados por el Ayuntamiento.

63ª. El concesionario se obliga a prestar todos los servicios y actividades relacionadas con el envejecimiento activo incluidos en la proposición presentada a la licitación.

Procedimientos e instrumentos documentales para la correcta gestión del servicio

64ª. El concesionario deberá contar con aquellos procedimientos, registros e instrumentos documentales necesarios para la correcta prestación de la actividad terapéutica integral que se desarrolle en el centro de día, que deberán ser cumplimentados y puestos a disposición del Ayuntamiento para la fiscalización de la concesión.

65ª. Anualmente, el concesionario deberá presentar una evaluación de satisfacción de los usuarios, familias y trabajadores del centro.

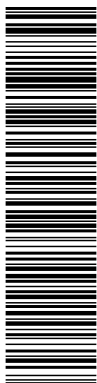
Derechos y obligaciones de las personas usuarias del centro de día

66ª. Los usuarios y usuarias del centro de día tendrán los derechos y obligaciones recogidos en las normas reguladoras de los servicios sociales de Galicia y en las normas de régimen interno del centro. El concesionario velará por la protección de estos derechos y por el cumplimiento de las obligaciones:

Derechos

1. A acceder al centro y recibir asistencia sin discriminación por razón de sexo, raza, religión, ideología o cualquiera otra condición o circunstancia personal o social
2. A la consideración en el trato, debida a la dignidad de la persona, tanto por parte del personal del centro como de los demás usuarios
3. Al sigilo profesional sobre los datos de su historial sanitario y social
4. A mantener relaciones personales, incluido el derecho a recibir visitas
5. A una asistencia individualizada adecuada a sus necesidades específicas.
6. A su intimidad personal en función de las condiciones estructurales del centro y servicios

DOCUMENTO Documento de TREWA: Novo Boandanza. Centro día y comedor. Pliego técnicas último	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: 6I410-8ILMW-BXF7A Fecha de emisión: 27 de septiembre de 2013 a las 9:47:08 Página 10 de 14	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- J. SERV. ACCION SOCIAL de AYTO.CORUÑA.Firmado 12/09/2013 12:30	ESTADO FIRMADO



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 210180 6I410-8ILMW-BXF7A 47967709DF1C519659771559C3EED7DF0B832EDA) generada con la aplicación informática Firmado. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web que le proporciona la entidad emisora de este documento.

Servicios Sociales
Acción Social
📁 105/1012/2013

7. A que se facilite el acceso a la atención social, sanitaria, educacional, cultural y, en general, todas las necesidades personales que sean precisas para conseguir su desarrollo integral
8. A dejar de utilizar el servicio o abandonar el centro por propia voluntad, salvo existencia de declaración de incapacidad legal
9. A formular reclamaciones y quejas
10. A presentar sugerencias con propuestas de mejora de servicios y actividades
11. A recibir una información clara y completa sobre la organización del centro, sus condiciones y normas, y toda la información que sea relevante para su estancia en él, y también a ser informada de cualquier cambio que pueda originarse en la dinámica de funcionamiento del centro que le afecte
12. A conocer a los profesionales del centro y a conocer a quién puede dirigir sus preguntas o solicitar las informaciones sobre cuestiones relacionadas con el centro.

Obligaciones

1. Observar una conducta inspirada en el mutuo respeto, tolerancia, colaboración e higiene encaminada a facilitar una mejor convivencia
2. Colaborar en la realización de determinadas tareas que sin suponer un riesgo para su salud ni para la finalización del tratamiento, sirvan para mejorar su autonomía personal y participación en la vida del centro
3. Cumplir los acuerdos e instrucciones emanadas en aplicación de la normativa reguladora del servicio
4. Utilizar adecuadamente las instalaciones, conforme a sus normas de uso
5. Colaborar en el cumplimiento de las normas internas del centro, respetando las condiciones de ingreso, estancia y salida
6. Acatar y cumplir las resoluciones sancionadoras firmas por infracciones cometidas en su condición de usuario
7. Comunicar las ausencias con suficiente antelación

Responsabilidad del concesionario por daños a terceros. Seguros

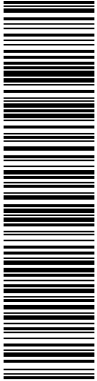
67ª. El concesionario será el único responsable frente a terceros de los daños que pueda ocasionar durante la ejecución del contrato por acción u omisión de él mismo o de sus empleados. Las acciones judiciales y extrajudiciales de terceros deben formularse contra el concesionario, y a este efecto, sobreviniendo el daño, el concesionario les advertirá inmediatamente de esta cláusula.

68ª. El concesionario deberá suscribir y mantener vigente durante el plazo de la concesión a su costa un contrato de seguro para la cobertura de los siguientes riesgos:

- 🕒 Póliza de responsabilidad civil general con inclusión de la responsabilidad civil patronal, que cubra los riesgos que puedan producirse durante la gestión del servicio tanto para trabajadores como para usuarios, con un valor mínimo de 600.000 € por siniestro, siendo el sublímite por víctima de 150.000.
- 🕒 Póliza de accidentes para los usuarios del servicio de cuantías mínimas de capitales y garantías de muerte: 30.000 € e invalidez absoluta y permanente: 30.000 €
- 🕒 Incendio del centro o de sus instalaciones
- 🕒 Todos aquellos seguros obligatorios aplicables a la actividad objeto de concesión

69ª. En caso de siniestro, el importe de las indemnizaciones será aplicado íntegramente a su finalidad o al pago de daños a terceros, sin que eso libere al concesionario de los compromisos adquiridos por su condición ni de su responsabilidad si la indemnización resultase insuficiente.

DOCUMENTO Documento de TREWA: Novo Boandanza. Centro día y comedor. Pliego técnicas último	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: 6I410-8ILMW-BXF7A Fecha de emisión: 27 de septiembre de 2013 a las 9:47:08 Página 11 de 14	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- J. SERV. ACCION SOCIAL de AYT0.CORUÑA.Firmado 12/09/2013 12:30	ESTADO FIRMADO



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 210180 6I410-8ILMW-BXF7A 47967709DF1C519669771559C3EED7DF0B832EDA) generada con la aplicación informática Firmado. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web que le proporciona la entidad emisora de este documento.

Servicios Sociales
Acción Social
📁 105/1012/2013

70ª. En caso de accidente o de perjuicio de cualquier género de los trabajadores con ocasión del ejercicio de sus funciones, el concesionario cumplirá las disposiciones vigentes bajo su responsabilidad, sin que ésta alcance de ningún modo al Ayuntamiento.

Confidencialidad y protección de la información relacionada con la gestión del servicio

71ª. El gestor del servicio y el personal que tenga relación directa o indirecta con éste guardarán secreto profesional sobre todas las informaciones, documentos, y asuntos a los que tenga acceso o conocimiento durante la vigencia de la concesión, estando obligados a no hacer públicos ni enajenar cuantos datos conozcan como consecuencia o con ocasión de su ejecución, incluso después de finalizado el plazo contractual.

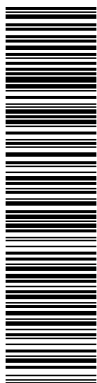
72ª. La documentación y datos que se entreguen al gestor del servicio lo serán para el exclusivo fin de la realización de las tareas objeto de la concesión, quedando terminante prohibido al concesionario y a su personal su reproducción por cualquier medio y la cesión total o parcial a cualquier persona física y jurídica. Lo anterior se extiende asimismo al producto de dichas tareas.

73ª. El incumplimiento de las determinaciones contenidas en este pliego respecto de la confidencialidad y protección de la información será causa de resolución de la concesión sin perjuicio de las sanciones que correspondan de conformidad con lo previsto en la Ley 15/1999, de 13 de diciembre de protección de datos de carácter personal.

A Coruña,
La jefa del Servicio de Acción Social

Cristina Ruiz

DOCUMENTO Documento de TREWA: Novo Boandanza. Centro día y comedor. Pliego técnicas último	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: 6I410-8ILMW-BXF7A Fecha de emisión: 27 de septiembre de 2013 a las 9:47:08 Página 12 de 14	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- J. SERV. ACCION SOCIAL de AYTO.CORUÑA.Firmado 12/09/2013 12:30	ESTADO FIRMADO



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 210180 6I410-8ILMW-BXF7A 47967709DF1C519669771559C3EED7DFCB832EDA) generada con la aplicación informática Firmado. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web que le proporciona la entidad emisora de este documento.

Servicios Sociales
Acción Social
📁 105/1012/2013

Anexo al pliego de prescripciones técnicas regulador de la gestión, en régimen de concesión, del servicio público municipal de centro de día y comedor social “Novo Boandanza” de A Coruña.

Material y útiles que aportará el Ayuntamiento.

Centro de día

Sala usos múltiples

- 🕒 20 butacas de respaldo reclinable
- 🕒 20 sillas revestidas de espuma
- 🕒 20 reposapiés
- 🕒 1 mueble TV
- 🕒 1 reproductor DVD
- 🕒 2 radios
- 🕒 1 televisión
- 🕒 4 mesas medidas 90x90
- 🕒 4 mesas medidas 140x90

Administración

- 🕒 1 estantería de melamina
- 🕒 1 archivador metálico
- 🕒 2 sillas revestidas de espuma
- 🕒 1 silla operativa base giratoria con ruedas
- 🕒 1 mesa medidas 160x80
- 🕒 1 ala de mesa 96x60
- 🕒 1 cajonera
- 🕒 1 papelera
- 🕒 1 perchero

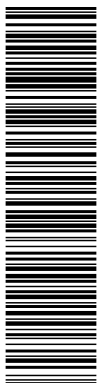
Gimnasio

Material de rehabilitación

- 🕒 1 escalera con rampa y pasamanos de tres peldaños, descanso y rampa
- 🕒 1 rueda de hombro
- 🕒 1 mesa de mano con pedal
- 🕒 2 paralelas
- 🕒 1 escalera de dedos
- 🕒 1 polea
- 🕒 30 pedalier
- 🕒 1 espejo de reeducación móvil
- 🕒 2 cuñas
- 🕒 2 rodillos
- 🕒 1 tens
- 🕒 2 balones de caucho
- 🕒 1 banda elástica
- 🕒 1 plato de Boheler
- 🕒 1 grúa de bipedestación
- 🕒 1 camilla hidráulica
- 🕒 2 sillas de ruedas
- 🕒 2 sillas para baño

Área sanitaria

DOCUMENTO Documento de TREWA: Novo Boandanza. Centro día y comedor. Pliego técnicas último	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: 6I410-8ILMW-BXF7A Fecha de emisión: 27 de septiembre de 2013 a las 9:47:08 Página 13 de 14	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- J. SERV. ACCION SOCIAL de AYTO.CORUÑA.Firmado 12/09/2013 12:30	ESTADO FIRMADO



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 210180 6I410-8ILMW-BXF7A 47967703DF1C519659771559C3EED7DFCB832EDA) generada con la aplicación informática Firmado. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web que le proporciona la entidad emisora de este documento.

Servicios Sociales
Acción Social
📁 105/1012/2013

- 🕒 1 estantería
- 🕒 1 mesa
- 🕒 1 ala de mesa
- 🕒 1 cajonera
- 🕒 2 sillas revestidas de espuma
- 🕒 1 silla operativa base giratoria con ruedas
- 🕒 1 camilla hidráulica
- 🕒 1 papelera
- 🕒 1 perchero
- 🕒 1 carro de curas
- 🕒 1 armario vitrina
- 🕒 30 pastilleros semanales
- 🕒 1 taburete

Material de estimulación

- 🕒 1 juego de billetes y monedas
- 🕒 2 formas encargables para motricidad y coordinación
- 🕒 5 letras para hilar
- 🕒 5 formas geométricas para hilar
- 🕒 3 seriaciones de formas
- 🕒 2 lotes de cubos
- 🕒 2 secuencias de puzzles
- 🕒 2 juegos de dominó
- 🕒 2 puzzles encajables
- 🕒 2 encajes formas geométricas
- 🕒 1 cajón de tacto
- 🕒 1 juego de fotografías de cuerpo humano
- 🕒 1 juego de fotografías de acciones
- 🕒 1 juego de fotografías de objetos cotidianos y domésticos
- 🕒 1 carro de fisioterapia

Intervención

- 🕒 2 mesas 90x90
- 🕒 8 sillas revestidas de espuma
- 🕒 6 estanterías

Reposo

- 🕒 1 cama
- 🕒 1 mesilla de noche
- 🕒 1 butaca con respaldo reclinable

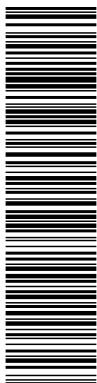
Material de lavandería

- 🕒 4 estanterías
- 🕒 1 carro para transporte de lencería
- 🕒 1 carro de ropa húmeda
- 🕒 1 tendal
- 🕒 2 carros de limpieza
- 🕒 1 carro camarera
- 🕒 4 estanterías

Taquillas usuarios

- 🕒 40 taquillas
- 🕒 6 armarios

DOCUMENTO Documento de TREWA: Novo Boandanza. Centro día y comedor. Pliego técnicas último	IDENTIFICADORES	
OTROS DATOS Código para validación: 6I410-8ILMW-BXF7A Fecha de emisión: 27 de septiembre de 2013 a las 9:47:08 Página 14 de 14	FIRMAS El documento ha sido firmado por : 1.- J. SERV. ACCION SOCIAL de AYT0.CORUÑA.Firmado 12/09/2013 12:30	ESTADO FIRMADO



Esta es una copia impresa del documento electrónico (Ref: 210180 6I410-8ILMW-BXF7A 47967709DF1C519669771559C3EED7DF0B832EDA) generada con la aplicación informática Firmado. El documento está FIRMADO. Mediante el código de verificación puede comprobar la validez de la firma electrónica de los documentos firmados en la dirección web que le proporciona la entidad emisora de este documento.

Servicios Sociales
Acción Social
📁 105/1012/2013

Lencería

- 🕒 24 toallas lavabo
- 🕒 10 toallas ducha

Comedor

- 🕒 Horno mantenedor y regenerador de temperatura
- 🕒 Soporte con portabandejas para horno
- 🕒 Mesa mural con alzatina y estante inferior
- 🕒 Placa de inducción
- 🕒 Campana mural recta
- 🕒 Motor para campana
- 🕒 Interruptor de dos velocidades (sin conductos)
- 🕒 Iluminación para campana
- 🕒 Mesa central con apertura a dos lados
- 🕒 Estante simple de sobremesa
- 🕒 Elemento calefactor para estante
- 🕒 Fregadero para lavavajillas
- 🕒 Lavavajillas bajomostador estandar
- 🕒 Grifo ducha
- 🕒 Estanterías de aluminio con bandejas de polipropileno 4 niveles
- 🕒 Armario modular desmontable serie AMD (1800x1000x2100mm)
- 🕒 Motor para armario
- 🕒 32 sillas estructura de madera, revestida de espuma de alta densidad, bastidores de asiento y respaldo preparados con cinchas
- 🕒 1 carro de camarera en polipropileno
- 🕒 1 mueble aparador realizado en tablero melamínico, dotado de puertas y cajones
- 🕒 8 mesas medidas 140x90
- 🕒 1 silla operativa base giratoria con ruedas
- 🕒 1 bancada de 3 plazas