



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES QUE HA DE REGIR EN EL CONTRATO DE SERVICIOS DENOMINADO: ELABORACIÓN Y DESPACHO DE COMIDAS EN EL CENTRO DE DÍA SAN FRANCISCO Y REPARTO PARA USUARIOS DEL SERVICIO DE AYUDA A DOMICILIO, A ADJUDICAR POR PROCEDIMIENTO ABIERTO Y PLURALIDAD DE CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN

1.- OBJETO DEL CONTRATO.

El objeto del contrato es la elaboración y despacho de comidas (menús) para usuarios: de tercera edad, del SAD y beneficiarios sin recursos y otros pertenecientes a programas en los que colabore la Consejería de Bienestar Social, en las instalaciones habilitadas para ello del Centro de Día San Francisco, así como, el servicio de traslado de los usuarios del servicio del domicilio al centro y viceversa. Se incluyen igualmente los gastos necesarios para el cumplimiento de tal objetivo, entre los que se incluye el suministro del gas butano industrial necesario para la elaboración de los referidos menús. El suministro de las barquetas destinadas a los beneficiarios del Servicio de Ayuda a Domicilio, así como el gas protector que se le insufla a las mismas para su perfecta conservación. Se incluye dentro de este contrato igualmente el mantenimiento básico del sistemas de osmosis de las instalaciones del comedor y la reposición de los consumo del mismo (sal, filtros, etc...)

2.- OBLIGACIONES DE LA CIUDAD AUTÓNOMA DE MELILLA

2.1.- Con independencias de las obligaciones dimanantes del contrato, la Consejería de Bienestar Social de la Ciudad Autónoma de Melilla asume colaborar a que el personal asignado a la ejecución del contrato, por la Empresa adjudicataria, tenga acceso a todas las dependencias objeto del mismo, tal colaboración se entiende en el sentido de tratar que no existan obstáculos que impidan el cumplimiento del contrato.

2.2.- Colaborar a que el personal asignado al cumplimiento del contrato, por la empresa adjudicataria, tenga acceso a la información imprescindible sobre los beneficiarios del programa de comidas de la Consejería de Bienestar Social, respetando lo preceptuado en la Ley Orgánica 15/1999 de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal. Tal colaboración se entiende en el sentido de tratar que no existan obstáculos que impidan la realización de tal servicio.

2.3.- La Ciudad Autónoma de Melilla pondrá a disposición del contratista las instalaciones de la cocina y demás dependencias anexas, al igual que la maquinaria y menaje necesario existente en estos momentos en el Centro de Día San Francisco, según se adjunta en el **Anexo II**, para el cumplimiento del contrato.

2.4.- La materia prima para la elaboración de las comidas, así como los productos de limpieza a utilizar en la cocina y el comedor, serán suministrados por la Dirección del Centro, de conformidad con las especificidades de los menús aprobados y necesidades del centro, a criterio de la Administración. De todo ello se llevará un control exhaustivo tanto de lo entregado por el Centro como de lo recibido por la empresa.

2.5.- La Administración correrá con los gastos derivados del consumo de energía eléctrica, suministro de agua, necesarios para la ejecución del contrato .Así como, los suministros y materiales para la limpieza de las instalaciones

3.- OBLIGACIONES DE LA EMPRESA ADJUDICATARIA

3.1.- La empresa adjudicataria deberá estar inscrita en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, conforme a lo dispuesto en el artículo 2 del Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos, y otros cuatro reglamentos sobre esta materia, en la redacción dada por el Real Decreto 682/2014, de 1 de agosto



CIUDAD AUTÓNOMA DE MELILLA

Consejería de Bienestar Social
DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS SOCIALES

3.2.- El contratista se compromete a la ejecución del contrato en el Centro de Día San Francisco todos los días de año, fines de semana y festivos incluidos, en la forma que a continuación se detalla: elaborar en la cocina del centro un número de 900 almuerzos diarios de lunes a viernes y 100 almuerzos y cenas todos los días del año, incluidos fines de semana y festivos. En ningún caso, la empresa adjudicataria podrá utilizar las instalaciones del centro para la elaboración de comidas distintas de las expresamente encargadas por la Administración contratante.

3.3.- El almuerzo y la cena se entregará en el domicilio de los beneficiarios todos los días de la semana (incluidos fines de semana y festivos), en horario comprendido entre las 09:00 y las 13:00 horas, el reparto se realizará utilizando un vehículo adecuado, según lo previsto en el Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios por lo que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria sobre condiciones generales de transporte terrestre de alimentos y productos alimentarios a temperatura regulada.

3.4.- La empresa adjudicataria deberá presentar número e identificación de las personas asignadas al cumplimiento del contrato, así como la cualificación de las mismas (titulaciones exigidas y experiencia) y una planificación completa del servicio, en el que recogerá las funciones propias de los trabajadores, horario de realización de las tareas, quedando éstas supeditadas a las necesidades del Centro a criterio de la Dirección.

3.5.- La empresa deberá mantener a lo largo de la ejecución del contrato el número mínimo de personas indicadas en el presente pliego o en la oferta, en su caso, si el adjudicatario hubiese presentado mejora sobre los mínimos exigidos. Cualquier alteración en el personal indicado, conforme al punto anterior, requerirá previa consulta y aceptación por parte de la Dirección del Centro.

3.6.- El personal mínimo para la prestación del servicio deberá cumplir un horario en turnos de mañana y tarde que irá desde las 07,30 a 21,00 horas en los días laborables (lunes a viernes), y los fines de semana y festivos en horario comprendido entre las 08:00 h y las 15:00 h, el reparto a los usuarios del SAD se llevará a cabo entre las 08,00 a 12,00 horas para fines de semana y festivos, pudiendo establecerse por la Dirección del Centro de Día San Francisco variaciones puntuales sobre el mismo, en orden a un correcto y satisfactorio desenvolvimiento de la ejecución del contrato, sin que tales variaciones supongan alteración del contrato, ni del cómputo global de horas contratadas para la duración del contrato.

3.7.- De la misma forma también se compromete a la elaboración de aperitivos y comidas especiales, con independencia de la hora de finalización de las mismas, sin coste añadido al contrato, en aplicación de la facultad de variación de horario establecida en la cláusula anterior, para los usuarios del Centro de Día San Francisco, con ocasión de las fiestas que en él se celebren (aproximadamente 9 a lo largo del año), y sean programadas por la Dirección del centro.

3.8.- También se compromete, en las mismas condiciones, a la elaboración del desayuno para cuantos días duren los cursos de formación y actividades análogas que se desarrollen en el Centro y que sean organizados por la propia Ciudad Autónoma.

3.9.- Igualmente la empresa se compromete a la elaboración de aperitivos, almuerzos y desayunos de los centros dependientes de la Consejería de Bienestar Social o de cualquier programa en la que la misma participe, sin coste añadido al contrato, y siempre elaborados dentro de la misma jornada de trabajo.

3.10.- La empresa adjudicataria será responsable de los daños producidos en los útiles y maquinarias que la Administración pone a su disposición para la ejecución del servicio, así como del mantenimiento ordinario de los mismos.

3.11.- En todo momento, será obligación de la empresa adjudicataria gestionar la cocina del centro atendiendo los requerimientos de la Dirección del Centro y acatando las instrucciones emanadas de la Consejería de Bienestar Social.



CIUDAD AUTÓNOMA DE MELILLA

Consejería de Bienestar Social
DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS SOCIALES

3.12.- Los gastos de envasado, (barquetas) incluido el gas para envasado en atmósfera modificada o protectora y los gastos de transporte que dé lugar el reparto de comidas, serán a cuenta del adjudicatario.

3.13.- La empresa adjudicataria sólo prestará el servicio a aquellos beneficiarios incluidos en los listados que con carácter mensual le sean remitidos por la Dirección del Centro, susceptibles de modificaciones puntuales, según las necesidades detectadas por la Consejería.

3.14.- El empresario deberá comunicar semanalmente, las incidencias detectadas en el reparto de comidas tales como ausencias, hospitalizaciones, etc.

3.15.- La empresa deberá conservar un mínimo de 48 horas desde el momento del reparto, comidas testigo de cada tipo de menú que elabore para su posible inspección por parte de la Administración Sanitaria y/o controles de calidad por parte de la Consejería de Bienestar Social, cumpliendo en todo momento lo dispuesto en el Real Decreto 2817/1983 de 13 de octubre.

3.16.- Los trabajos a realizar son los siguientes:

- a. Elaboración del número de comidas anteriormente indicadas, conforme a los menús aprobados con la Dirección del Centro, a propuesta de la empresa (semanales, quincenales o mensuales) que deberán tener en cuenta la naturaleza diversa de los usuarios del centro, pudiendo ser necesaria la elaboración de dietas especiales (blandas, para diabéticos, para celíacos, etc.). En todo momento se especificarán cantidades y calidades de los productos a utilizar. Llevándose a cabo la supervisión del producto resultante por la Administración.
- b. El almuerzo y la cena consistirán en primer plato (mínimo 250 grs.), segundo plato (mínimo 250 grs.), pan y postre (el pan y postre, cuando consiste en fruta deberá estar envasado individualmente en bolsas), respetándose los tiempos de cocción, en su caso, y elaboración adecuados a la naturaleza de cada alimento y debiendo ser servido en envases cerrados que mantengan la naturaleza adecuada de cada tipo de alimentos aptos para el consumo humano en los que conste etiquetado con mención de:
 1. Fecha de envasado
 2. Fecha de consumo preferente
 3. Listado de ingredientes
 4. Modo de preparación para el usuario (para productos cocinados indicar, si se debe calentar a más de 65 ° C antes de ser consumido o si se puede consumir a temperatura ambiente).
 5. Método de conservación (si debe conservarse en frío o a temperatura ambiente)
 6. Peso neto
 7. Indicación del tipo de menú.
- c. Entrega de 100 comidas y cenas a domicilio todos los días (fines de semana y festivos incluidos).
- d. Deberá cumplir el horario de servicio de comidas, siendo el horario de inicio y de finalización, el siguiente:

TIPO DE USUARIO	HORARIO DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE COMIDAS
TERCERA EDAD	13:00 horas a 13:45 horas
EN RIESGO DE EXCUSIÓN	12:45 horas a 14:15 horas
SERVICIO DE AYUDA A DOMICILIO	09:00 horas hasta fin del servicio



CIUDAD AUTÓNOMA DE MELILLA

Consejería de Bienestar Social
DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS SOCIALES

- e. Confección y reparto de bolsas de comida para fines de semana y festivos a los usuarios sin recursos, según la relación que le proporcionará la Dirección del Centro semanalmente, en los días que igualmente determine ésta.
- f. Con independencia de las labores propias de su categoría objeto del contrato, los/as camareros/as-limpiadores/ as elaborarán y repartirán las bolsas de fines de semana y festivos a los beneficiarios de tercera edad del Centro.
- g. Limpieza diaria de instalaciones y locales (incluye cocina, menaje, almacenes de alimentación, servicios higiénicos destinados al personal de cocina, cámaras frigoríficas y demás dependencias relacionadas con la cocina, etc.), según plano (Anexo III), así como la limpieza durante el horario de atención, de las instalaciones de referencia y dependencias anexas del Centro, que requieran una limpieza inmediata, haciendo un uso adecuado y eficiente de los productos de limpieza que la Administración pondrá a su disposición para tal fin.
- h. La empresa adjudicataria durante la duración del contrato deberá de proporcionar un servicio diario de microbús, de lunes a viernes, para la recogida y posterior dejada de los beneficiarios en sus domicilios o proximidades. El horario será entre 9,00 a 15,00 horas. Así mismo realizará los servicios extraordinarios en los que los beneficiarios del Centro participen a lo largo del año, sin que esto suponga un coste adicional al contrato.
- i. Serán de cuenta de la empresa los gastos ocasionados por el consumo de gas butano para la realización y elaboración de los menús en el citado Comedor. A estos efectos el envase industrial utilizado será de tipo P-35, hasta un número máximo de 36 servicios de 8 unidades al año. Serán igualmente a cargo de la Empresa adjudicataria los gastos de mantenimiento y conservación de la instalación de detección de gases que se compone de un sistema central, detectores de gas y del motor de corte de gas. Sistema que se deberá mantener siempre operativo y habrá de estar en óptimas condiciones de uso, superando los controles de seguridad legalmente previstos para este tipo de instalaciones.
- j. Será a cargo de la empresa el mantenimiento y la reposición de los materiales necesarios para el mantenimiento del sistema de osmosis, sistema de reposición de la sal y limpieza de los filtros y de los circuitos que se reputen necesario en su caso.

3.17.- La **ejecución del contrato** deberá cumplir con los siguientes **requisitos**:

- a. El personal asignado al servicio contratado deberá estar protegido mediante una póliza de seguro que cubra las contingencias de accidente de trabajo, incendio, explosión espontánea o provocada, etc. La empresa adjudicataria se compromete a exonerar a la Ciudad Autónoma de Melilla de cualquier responsabilidad en este sentido, sin reclamación de cantidad alguna en caso de producirse riesgo catastrófico. Los daños de cualquier clase por negligencias, impericia o imprudencia durante la realización de los servicios contratados que, por razones expuestas, se causen en las instalaciones o se produzcan a terceras personas (intoxicaciones alimentaria, etc.) o a las mercancías y materiales depositados en los lugares inmediatos, serán de la entera responsabilidad de la Empresa, quien concertará con una Compañía de Seguros, los siguientes conceptos:
 - . Seguro de responsabilidad civil 21 trabajadores
 - . Seguro de accidentes colectivos 21 trabajadores
 - . Seguro Responsabilidad Civil Obligatorio del vehículo isoterma adscrito al servicio
 - . Seguro instalaciones objeto del contrato
 - . Seguro de responsabilidad a terceras personas (intoxicaciones alimentarias, etc.)
 - . Seguro obligatorio del vehículo de transporte de viajeros y/a terceros
- b. Mantener dado de alta en el correspondiente régimen de Seguridad Social al personal asignado para la prestación del servicio durante toda la vigencia del mismo, así como tener cubiertas sus

Carlos Ramírez de Arellano 10
Tfno.: 952 69 93 01
Fax.: 952 69 93 02
5 2 0 0 3 M E L I L L A



CIUDAD AUTÓNOMA
DE
MELILLA

Consejería de Bienestar Social
DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS SOCIALES

contingencias profesionales con la Entidad gestora correspondiente sin que en ningún caso se establezca relación laboral o funcional de ningún tipo entre el personal de la empresa y la Ciudad Autónoma de Melilla.

- c. El personal empleado por la Empresa para la ejecución del contrato, deberá estar, mientras permanezca en el Centro, correctamente identificado y uniformado, adoptando una actitud correcta y de esmerada educación hacia el resto de los trabajadores del Centro y de la propia empresa, usuarios y público en general, siendo inmediata la sustitución, por parte de la empresa, de aquellos trabajadores que no observen una actitud correcta. Cualquier incumplimiento en esta materia tendrá una penalización de conformidad con lo previsto en el Apartado 18 del Anexo I del PCAP:
- d. La empresa deberá regirse por el convenio colectivo aplicable al efecto, respetando lo dispuesto en la Ley 31/1995 de 8 de noviembre de Prevención de Riesgos Laborales y el Real Decreto 39/1997 de 17 de enero por el que se aprueba el Reglamento de Servicios de Prevención y demás normativa de aplicación.
- e. La empresa podrá aportar, previa autorización de la Dirección del Centro para su instalación o utilización, cuanta maquinaria y material considere necesario para una óptima ejecución del contrato, entregándole a la misma inventario detallado de dichas aportaciones. Igualmente podrá emplear los productos de limpieza que considere más idóneos, que correrán por cuenta del adjudicatario, siempre que no sean productos o materiales abrasivos que dañen las instalaciones o sus elementos, acompañando las fichas sanitarias de los mismos.
- f. La empresa adjudicataria estará obligada a equipar, a su cargo, a todos los trabajadores con los uniformes reglamentarios y exigidos, así como los elementos de seguridad e higiene para la realización completamente protegida de todas sus labores.
- g. Igualmente, la empresa soportará los gastos de manutención de sus trabajadores.
- h. La empresa será la responsable de que todos los trabajadores tengan al corriente los correspondientes carnés de manipulador de alimentos, expedido de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento Regulador de la autorización, control y supervisión de los Centros y Programas de formación de manipuladores de alimentos de la Ciudad de Melilla (BOME núm. 4325 de 29 de agosto de 2006) y conforme al Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.
- i. La empresa adjudicataria deberá contar con los siguientes medios para una comunicación directa con la Dirección del Centro:
 - 1. Central de control que permita localizar a su estructura de mando de forma inmediata con atención las 24 horas todos los días del año.
 - 2. Teléfono móvil las 24 horas todos los días del año de contacto con el/la coordinador/a responsable designado por la empresa para la ejecución del contrato.
- j. El contratista designará por tanto a un/a coordinador/a responsable de la empresa, que será el interlocutor único habitual del Director del Centro. Dicho coordinador deberá reunirse con una periodicidad mínima mensual con la Dirección del Centro, controlar que el contrato se ejecute conforme a los Pliegos y oferta presentada por la empresa, supervisar y dirigir al personal y emitir los informes de gestión mensuales y bimensuales, en la forma que se determina a continuación. Éste/a coordinador/a responsable sólo podrá ser sustituido/a previa comunicación escrita y con la aprobación del Director del Centro.
- k. El coordinador responsable de la empresa velará para que todos los trabajadores asignados para el cumplimiento del contrato realicen obligatoriamente un control diario de asistencia, que se remitirá semanalmente al Director del Centro. Ello no obstante, la Dirección del Centro podrá establecer un



CIUDAD AUTÓNOMA DE MELILLA

Consejería de Bienestar Social
DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS SOCIALES

sistema de control de acceso y permanencia de dicho personal en el Centro que será independiente del que lleve obligatoriamente la empresa.

- i. La empresa estará obligada a cubrir con otro trabajador con las mismas características (cualificación y titulación) las bajas o ausencias de cualquier tipo (vacaciones, representación sindical, licencias, etc.), de forma inmediata, previa consulta y aceptación de la Dirección del Centro. Igualmente, en caso de huelga legal, la empresa adjudicataria se arbitrarán las soluciones que garanticen los servicios mínimos imprescindibles, y que así determine la Autoridad competente, la falta de ejecución o la ejecución defectuosa del trabajo debido a huelgas del personal o cualquier otra causa imputable al contratista, dará lugar a indemnización proporcional a favor de la Ciudad Autónoma de Melilla que se hará efectiva en la facturación del mes correspondiente, oída la empresa. Ello sin perjuicio de exigir la reparación de los daños que hubieran podido producirse, dado que, siendo la huelga de los trabajadores del contratista uno de los riesgos normales de la actividad empresarial que debe ser asumido por éste en la ejecución de contrato administrativo, sus efectos económicos desfavorables para el empresario no pueden ser repercutidos sobre la Administración (Informe 60/08, de 31 de marzo de 2009 de la Junta Consultiva de Contratación Administrativa).
- m. Será considerado incumplimiento muy grave si en algún momento no estuviese el servicio cubierto con el número de trabajadores contratado. La penalización a aplicar a la empresa por incumplimiento de los Pliegos (o mejoras aceptadas en su caso), se ejecutará con forme dispone el Apartado 18 del Anexo I del PCAP del presente contrato. El importe de la penalización se descontará en la facturación mensual correspondiente, oída la empresa.
- n. La empresa adjudicataria será la responsable del cumplimiento de la normativa en relación a controles y registros sanitarios, así como del libro de control y mantenimiento de las cámaras de refrigeración y congelación del Centro, asumiendo su coste y debiendo justificar periódicamente a la Administración su realización mediante los oportunos certificados, tales como:
 1. Cumplimiento y control del APPCC (análisis de peligros y puntos críticos), al menos uno con carácter mensual
 2. Tratamientos de DDD que sean necesarios a lo largo del año.
 3. Análisis bacteriológicos (al menos uno cada dos meses) de los alimentos y platos acabados, realizados por un laboratorio ajeno a la empresa adjudicataria, y cuyo resultado será presentado mediante certificado expreso a la Dirección del Centro.
 4. Tratamiento de osmosis que sean necesarios a lo largo del año.
 5. Tratamiento y control de legionella.
 6. Cualesquiera otros que la normativa específica exija.
 7. Cumplimiento instrucción MI IF-010, apartado 2, del reglamento de seguridad en plantas e instalaciones frigoríficas, de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 138/2011, de 4 de febrero, por el que se aprueban el Reglamento de seguridad para instalaciones frigoríficas y sus instrucciones técnicas complementarias y legislación complementaria
- o. El contratista se compromete a la correcta gestión de las instalaciones y del mobiliario cedidas para la ejecución del contrato, dando cumplimiento a todos los requisitos, adecuaciones, aportación de documentación, etc., que le sean requeridos por la Administración competente.
- p. El adjudicatario se compromete a la reparación, conservación, mantenimiento y revisión tanto de los locales destinados a uso de cocina y anexos, como ascensor- montacargas, y otras maquinarias, instalaciones y elementos incluidos en el inventario (Anexo II), obligándose de esta forma a realizar las revisiones periódicas que sean preceptivas y/o necesarias. Asimismo y, pese a que sea la Administración la que corra con los gastos correspondientes al consumo de gas, serán de la responsabilidad de la empresa las operaciones de reposición de bombonas.



CIUDAD AUTÓNOMA DE MELILLA

Consejería de Bienestar Social
DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS SOCIALES

- q. La vajilla, cubertería, batería de cocina y demás útiles que le fueran entregados al adjudicatario al comienzo de la ejecución del contrato y que aparecen en el inventario que se adjunta como Anexo II al presente Pliego, deberá ser repuesta de forma inmediata en caso de rotura o deterioro que haga, a juicio de la Dirección del Centro, inadecuada su utilización, debiendo asimismo, una vez finalizada la vigencia del contrato, proceder a su restitución y/o reposición, en su caso, en idéntico estado al que aparece en el inventario de mención.
- r. Con independencia de la obligación por parte del adjudicatario de la realización de una limpieza diaria que garantice un estado de higiene óptimo, se realizará una limpieza general mensual, tanto del recinto a utilizar como de la maquinaria y material auxiliar, garantizando un estado de higiene acorde con las necesidades del Centro, manteniéndolos en constante buen estado, e informando a la Dirección del Centro de cualquier desperfecto que se produzca u observe en las mismas e incluyendo un parte de incidencias en el informe de gestión que mensualmente se entregará a la Dirección del Centro por parte del coordinador responsable. Esta limpieza general se realizará coincidiendo con fines de semana o festivos y nunca en días de atención al público para no entorpecer el buen funcionamiento del Centro.
- s. Con carácter bimensual el coordinador responsable de la empresa elaborará un informe por duplicado, en el que deberá incluir el desarrollo de la ejecución del contrato, incidencias, problemas y soluciones adoptadas, Un ejemplar de este informe será entregado en mano al Director del Centro en la reunión mensual, que deberá realizar, y que coincida con el carácter bimensual del informe, y otro se adjuntará a la factura mensual correspondiente. Será condición indispensable haber presentado estos informes de la manera indicada para poder presentar las facturas correspondientes, y para su posterior tramitación.
- t. En todo momento la empresa adjudicataria estará sujeta a que la Administración pueda comprobar, tanto antes como después de la adjudicación y en el curso del contrato, la veracidad de los documentos que conforman la oferta técnica y económica, los informes y documentos aportados y la capacidad de la empresa, entendiéndose que la falsedad u ocultación de los mismos, podrá ser causa de resolución del contrato, en su caso, por incumplimiento imputable al contratista, con pérdida de la fianza constituida.
- u. Igualmente, la empresa soportará los gastos de consumo y manutención del vehículo isoterma adscrito al Servicio de Reparto de comidas a los usuarios del Servicio de Atención Domiciliaria y de las Inspecciones Técnicas e Higiénico- Sanitarias que tal vehículo soporte para ajustarse a la normativa sectorial de aplicación.
- v. De la misma forma la empresa soportará los gastos de consumo y manutención del vehículo de transporte de viajeros (Microbús) adscrito al Centro de Día "San Francisco de Asís" y de las Inspecciones Técnicas que tal vehículo soporte para ajustarse a la normativa sectorial de aplicación.
- w. La gobernante/a tendrá presencia continua en el Centro, y será sustituida en cualquiera de las situaciones por las que se produjese su ausencia. Las funciones a realizar serán:
1. Programar los trabajos a realizar por los distintos equipos.
 2. Distribuir y supervisar los trabajos a realizar por el colectivo a sus órdenes, indicando la forma y medios a emplear y velando por la calidad de los trabajos realizados.
 3. Responsabilizarse de la seguridad e higiene y organización del personal, ordenando al personal a su cargo la utilización de los medios de protección e instando la utilización de medidas disciplinarias para aquellos que hicieran caso omiso. Responsabilizarse de los medios materiales y mecánicos a su cargo. Efectuar el recuento e inventario de dichos medios y prever su reposición necesaria. Elaborar solicitudes de pedidos.
 4. Elaborar partes diarios indicando: trabajos realizados, horas invertidas, materiales empleados, control de personal a su cargo e incidencias del servicio.

Carlos Ramírez de Arellano 10
Tfno.: 952 69 93 01
Fax.: 952 69 93 02
5 2 0 0 3 MELILLA



5. Cuidar de que las de dependencias e instalaciones a su cargo se encuentren siempre en perfecto estado de funcionamiento y uso.
6. Velar por cumplimiento del sistema de auto control APPCC para garantizar la calidad higiénico-sanitaria de los alimentos.
7. Encargarse de la adquisición, manejo, almacenamiento, stock y seguridad de los insumos.
8. Controlar que las áreas de almacenamiento estén bien ubicadas, limpias y ordenadas

4.- DURACIÓN, HORARIO Y PERSONAL MÍNIMO Y MEDIOS MATERIALES:

4.1.- **Duración:** El contrato tendrá una duración de 4 años, no pudiendo prorrogarse.

4.2.- Personal mínimo asignado al cumplimiento del contrato:

- Un/a (1) gobernante/a , a jornada completa.
- Tres (3) cocineros/as, a jornada completa. Con un mínimo de 2 años de experiencia acreditada, titulación de FP1 (Rama restauración), FP Grado Medio Cocina o equivalente.
- Nueve (9) ayudantes de cocina a jornada completa. Con un mínimo de 2 año de experiencia acreditada con contrato o formación profesional acreditada.
- Tres (3) ayudantes de cocina a media jornada. Con un mínimo de 2 año de experiencia acreditada con contrato o formación profesional acreditada.
- Dos (2) camareros/as-limpiadores/as. Con un mínimo de 2 año de experiencia a jornada completa o formación profesional acreditada .
- Un/a (1) conductor/a a jornada completa. Con un mínimo de 2 año de experiencia acreditada con contrato, con carne de conducir B. Servicio Disponible los 365 días del año.
- Un/a (1) operario de mantenimiento a media jornada. Con un mínimo de 2 años de experiencia acreditada con contrato o formación profesional acreditada.
- Un/a (1) conductor/a, con jornada de 6 horas. Con un mínimo de 2 años de experiencia acreditada, con carnet en vigor clase D.
- Por otro lado la empresa se compromete a incluir dentro de la plantilla de personal, sin coste alguno para la Administración, a nuevo personal, considerando la posibilidad de que el número de beneficiarios totales pudiese aumentar, este personal se aportaría mientras se mantenga tal situación, y siendo éste proporcional al número de beneficiarios, así la aportación de personal sería el siguiente:
 - De 1.001 a 1.150 beneficiarios se aumentaría en 1 Ayudante de Cocina
 - De 1.151 a 1.300 beneficiarios se aumentaría en 1 Cocinero y 1 Ayudante de Cocina
 - De 1.301 a 1.500 beneficiarios se aumnetaría en 1 Cocinero y 2 Ayudantes de Cocina

4.3.- Horario del personal:

En todo momento en el centro deberá prestar sus servicios el siguiente personal:

- Un/a (1) gobernante/a, con jornada (8 horas diarias), de lunes a viernes, en horario de 07,30 a 15,30 horas.
- Dos (2) Cocineros/as, con jornada (8 horas diarias), de lunes a viernes, en horario de 07,30 a 15,30 horas.
- Un/a (1) Cocinero/a, con jornada (8 horas diarias), de lunes a viernes, en horario de 13,00 a 21,00 horas.
- Siete (7) Ayudantes de cocina, con jornada (8 horas diarias), de lunes a viernes, en horario de 07,30 a 15,30 horas.
- Un/a (1) Ayudante de cocina, con jornada (8 horas diarias), de lunes a viernes, en horario de 11,00 a 19,00 horas.



CIUDAD AUTÓNOMA DE MELILLA

Consejería de Bienestar Social
DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS SOCIALES

- Un/a (1) Ayudante de cocina, con jornada (8 horas diarias), de lunes a viernes, en horario de 13,00 a 21,00 horas.
- Dos (2) Ayudante de cocina, con media jornada (4 horas diarias), de lunes a viernes, en horario de 10,00 a 14,00 horas.
- Un/a (1) Ayudante de cocina, con media jornada (4 horas diarias), de lunes a viernes, en horario de 16,00 a 20,00 horas.
- Dos (2) Camareros/as-limpiadores/as, con jornada (8 horas diarias), de lunes a viernes, en horario de 07,30 a 15,30 horas.
- Un/a (1) Conductor/a con jornada completa (8 horas diarias) en horario de 7,30 a 15,30 horas, todos los días de la semana, fines de semana y festivos incluidos.
- Un/a (1) operario de mantenimiento a media jornada (4 horas diarias) en horario según las necesidades del servicio.
- Un/a (1) conductor/a con jornada de 6 horas diarias, en horario según las necesidades del servicio.

EMPLEADOS CON PRESENCIA FÍSICA MÍNIMA ADSCRITO AL SERVICIO									
	TURNOS DE TRABAJO Y HORARIOS								
	Días Laborales					Fines de Semana		Festivos	
	Mañana- Tarde		Tarde- Noche			Mañana- Tarde		Mañana- Tarde	
HORARIOS	07:30 h - 15:30 h	10:00 h - 14:00 h	11:00 h - 19:00 h	13:00 h - 21:00 h	16:00 h - 20:00 h	07:30 h - 15:30 h	10:00h - 14:00h	07:30 h - 15:30 h	10:00h - 14:00h
CATEGORÍAS PROFESIONALES	Núm. efectivos	Núm. efectivos	Núm. efectivos	Núm. efectivos	Núm. efectivos	Núm. efectivos	Núm. efectivos	Núm. efectivos	Núm. efectivos
Gobernante/a	1								
Cocinero/a	2			1					
Ayudante de cocina	7		1	1					
Ayudante de cocina 1/2 jornada		1*			1*	1*		1*	
Camarero/a limpiador/a	2								
Conductor de Reparto	1					1		1	
Personal de mantenimiento					1*				
Conductor/a autobus	1**								

* 4 horas diarias dentro del tramo a acordar con la Administración

** 6 horas diarias dentro del tramo a acordar con la Administración



4. 4.- Vehículo Isothermo:

La empresa adjudicataria deberá tener a disposición durante los 365 días del año, un vehículo isothermo adecuado al transporte de comidas preparadas de conformidad con lo dispuesto en el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas; Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos; Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios; el Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios; Real Decreto 237/2000, de 18 de febrero, por el que se establecen las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimentarios a temperatura regulada y los procedimientos para el control de conformidad con las especificaciones; Orden ITC/2590/2010, de 30 de septiembre, por la que se modifican los anejos y apéndices del Real Decreto 237/2000, de 18 de febrero, por el que se establecen las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimentarios a temperatura regulada y los procedimientos para el control de conformidad con las especificaciones, Orden de 15 de octubre de 2001 por la que se modifica el Real Decreto 237/2000, de 18 de febrero, por el que se establecen las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimentarios a temperatura regulada y los procedimientos para el control de conformidad con las especificaciones, Real Decreto 380/2001, de 6 de abril, por el que se modifica el apartado 4 del artículo 9 del Real Decreto 237/2000, de 18 de febrero, por el que se establecen las especificaciones técnicas que deben cumplir los vehículos especiales para el transporte terrestre de productos alimentarios a temperatura regulada y los procedimientos para el control de conformidad con las especificaciones.

La empresa deberá de sustituir el referido vehículo por otro que garantice las condiciones exigidas en la normativa arriba indicada, en caso de accidente, reparación, robo del vehículo adscrito al servicio de reparto a domicilio, sin interrupción del servicio en ningún caso.

4.5.- Vehículo transporte usuarios:

La empresa adjudicataria deberá tener a disposición durante todos los días laborables y servicios especiales a realizar para los beneficiarios del servicio, un vehículo adecuado al transporte terrestre de personas que cumpla con el Reglamento (CE) 1370/2007, del Parlamento y del Consejo de 23 de octubre de 2007, regule y coordine los transportes colectivos de viajeros de ámbito y competencias urbana, municipal, supramunicipal, metropolitana y autonómica; Ley 31/2007, de 30 de octubre, sobre procedimientos de contratación en los sectores del agua, la energía, los transportes y los servicios postales y con las siguientes características o similares: Ley 34/2010, de 5 de agosto, de modificación de las Leyes 30/2007, de 30 de octubre, de Contratos del Sector Público, 31/2007, de 30 de octubre, sobre procedimientos de contratación en los sectores del agua, la energía, los transportes y los servicios postales, y 29/1998, de 13 de julio, reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa para adaptación a la normativa comunitaria de las dos primeras; Real Decreto 1211/1990, de 28 de septiembre, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley de Ordenación de los Transportes Terrestres; Ley 9/2013, de 4 de julio, por la que se modifica la Ley 16/1987, de 30 de julio, de Ordenación de los Transportes Terrestres y la Ley 21/2003, de 7 de julio, de Seguridad Aérea.

El servicio de transporte se desarrollará en un microbús adaptado y con las siguientes características o similares:

- Modelo 70C17 Euro 6.

Instaladas 28 butacas, reclinables con cabezal y cinturones más conductor, más guía, apto para 2 sillas de ruedas y con plataforma para minusválidos modelo Hidrel.

Maleteros laterales en el lado derecho.

Aire acondicionado y calefacción por convectores.



CIUDAD AUTÓNOMA DE MELILLA

Consejería de Bienestar Social
DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS SOCIALES

Sistema de audio y vídeo.

La empresa deberá sustituir el referido vehículo por otro que garantice las condiciones exigidas en la normativa arriba indicada, en caso de accidente, reparación, robo del vehículo, sin que se produzca por ello interrupción del servicio en ningún momento.

5.- MEJORAS:

Las empresas podrán incluir en su oferta las mejoras del contrato que consideren oportunas, en particular se valorará las mejoras en la aportación e instalación de medios técnicos que coadyuvan a la prestación del servicio, la aportación de medios personales y materiales que refuercen el servicio a prestar y que faciliten el cumplimiento del objeto del contrato las cuales deberán estar valoradas económicamente, previo estudio y aceptación, en su caso, podrán ser tenidas en cuenta en el momento de la adjudicación, conforme a los criterios establecidos en el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares.

6.- CONFIDENCIALIDAD, PROTECCIÓN DE DATOS PERSONAL.

La empresa adjudicataria y el personal a su servicio en la prestación del contrato, tal y como se define en la letra d) del artículo 3 de la Ley Orgánica 15/1999 de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, están obligados en su calidad de responsables directos del tratamiento de datos personales al cumplimiento de lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal y el Real Decreto 1720/2007, de 21 de diciembre, por el que se aprueba el Reglamento de desarrollo de la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, así como de las disposiciones que en materia de protección de datos se encuentren en vigor a la adjudicación del contrato o que puedan estarlo durante su vigencia, en especial no aplicarán o utilizarán los datos personales indicados con fin distinto al previsto en el contrato.

7.- PREVISIONES EN CASO DE HUELGA

En el caso de huelga legal, el adjudicatario deberá mantener puntualmente informada a la Consejería sobre su incidencia en la prestación del servicio mediante los servicios mínimos, previa y debidamente comunicados, garantizando los servicios mínimos que se establezcan, en cualquier caso. La Consejería podrá practicar las deducciones que procedan del importe a facturar por el adjudicatario en el periodo afectado, en función del grado de incumplimiento y la repercusión en la normal prestación de aquel.

En el caso de incumplimiento de los servicios mínimos, el órgano de contratación se reserva el derecho de no abonar al adjudicatario la parte proporcional del importe total correspondiente al periodo de tiempo en el que las dependencias hayan estado sin servicio y/o a aplicar las sanciones pertinentes.

8.- SEGUROS

El concesionario del servicio, contratará los seguros necesarios para la prestación de los servicios sociosanitarios por empresas gestoras, siendo imprescindible la cobertura mínima de:

- 1.- Accidentes de los usuario/a s que cubra las actividades realizadas dentro y fuera del Comedor.
- 2.- Responsabilidad civil.
- 3.- Robo del contenido.
- 4.- Incendios, catástrofes.
5. Seguro de las instalaciones objeto del contrato, por daños de las personas asistidas y/o del personal.
- 6.- Seguro de vehículo de transporte de viajeros y de obligatorio del vehículo isoterma.

El adjudicatario deberá tener un seguro ante los destrozos que pudieran ocasionar usuarios o trabajadores del centro en el mismo.

9.- PRECIO DE LICITACION:



CIUDAD AUTÓNOMA
DE
MELILLA

Consejería de Bienestar Social
DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS SOCIALES

- DOS MILLONES SETECIENTOS ONCE MIL DOSCIENTOS CUARENTA Y CUATRO EUROS CON DIEZ CÉNTIMOS (**2.711.244,10 €**) IPSI INCLUIDO (2%)
- DOS MILLONES SEISCIENTO CINCUENTA Y OCHO MIL OCHENTA Y DOS EUROS CON CUARENTA Y CINCO CÉNTIMOS (**2.658.082, 45 €**), IPSI EXCLUIDO
- IPSI : CINCUENTA Y TRES MIL CIENTO SESENTA Y UN EUROS CON SESENTA Y CINCO CÉNTIMOS (**53.161,65 €**). Tipo: 2%

10.-CONDICIONES ECONOMICAS DEL CONTRATO:

Las ofertas deberán en todo caso presentarse según el siguiente condicionante:

Los precios incluyen todos los costes en que incurra la empresa adjudicataria para la prestación del servicio en los términos establecidos en el pliego de prescripciones técnicas, incluidos costes generales y beneficio industrial, **DOS MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y OCHO MIL OCHENTA Y DOS EUROS CON CUARENTA Y CINCO CÉNTIMOS (2.658.082, 45 €), IPSI EXCLUIDO.**

11 SEP 2015

Melilla, a

EL ADJUDICATARIO
CONFORME

POR LA ADMINISTRACIÓN
EL DIRECTOR GERAL DE SERVICIOS SOCIALES

Fdo.

Fdo. 



ANEXO I
LISTADO DE PERSONAL A SUBROGAR

EMPLEADOS	FECHA ANTIGUEDAD	CATEGORÍA	CONTRATO	PORC. JORNADA	OBSERVACIONES	
A.A.A.	02.01.2010	COCINERO	401	100		
M.M.H.	20.09.2010	COCINERO	401	100		
L.F.J.	01.05.2013	COCINERO	401	100		
E.O.T.	06.05.2010	AYUDANTE COCINA	401	100		
F.B.R.	05.05.2010	AYUDANTE COCINA	401	100		
M.B.E.	01.12.2012	AYUDANTE COCINA	401	100		
M.C.J.	05.05.2010	AYUDANTE COCINA	401	100		
S.B.M.	01.01.2013	AYUDANTE COCINA	401	100		
G.S.M.	01.02.2012	AYUDANTE COCINA	501	100		
M.M.S.	05.05.2010	PINCHE	401	60		
M.L.M.	04.01.2011	LIMPIADOR-A	501	100		
M.A.N.	01.05.2013	CAMARERO-A	401	100		
L.S.F.	01.03.2012	CONDUCTOR	401	100	50% Personal de mejora	
S.R.C.	01.07.2012	AYUDANTE COCINA	130	100	Personal de mejora	
G.A.I.	22.03.2010	AYUDANTE COCINA	501	50	Personal de mejora	
M.G.J.	01.12.2012	AYUDANTE COCINA	501	50	Personal de mejora	
S.M.A.	04.12.2012	AYUDANTE COCINA	501	50	Personal de mejora	
D.R.C.	08.03.2012	PERSONAL MANTENIMIENTO	501	50		



CIUDAD AUTÓNOMA
DE
MELILLA

Consejería de Bienestar Social
DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS SOCIALES

ANEXO II
INVENTARIO DE BIENES EXISTENTES EN LA COCINA DEL CENTRO DE DÍA SAN FRANCISCO

MAQUINARIA

UNID.	ARTICULOS	MARCA / MODELO	AÑO	VALOR TOTAL	ESTADO
1	PICADORA DE CARNE	MOD. 32	1996	398,67 €	BUENO
1	BASCULA METALICA	MOD. M-250 KG	1996	240,40 €	ÓPTIMO
1	MESA TRABAJO ACERO 2 ENTREPAÑOS 2000x600 mm.		1996	230,39 €	BUENO
1	MESA TRABAJO ACERO 1 ENTREPAÑO 1000x600 mm.		1996	90,15 €	BUENO
1	BATIDORA MEZCLADORA 20 L. 810x510x520 mm.	BM-20	1996	661,11 €	BUENO
1	MESA TRABAJO ACERO C/ PETO 1 ENTREPAÑO		1996	120,20 €	BUENO
1	SARTEN BASCULANTE	SB-90 REPAGAS	1997	1.402,36 €	BUENO
1	MARMITA AUTOCOCEDORA	MG-91 REPAGAS	1997	1.101,86 €	BUENO
2	CARRO SERVICIO 3 ESTANTES 1085x600x920 mm.	SERIE SPACE	1997	300,50 €	OPTIMO
1	TRITURADOR	TR-330	1997	78,13 €	BUENO
1	ARMARIO FRIGORIFICO 4 PUERTAS		1997	560,94 €	BUENO
1	FREIDORA ELECTRICA		1999	440,74 €	BUENO
1	CAMARA DE CONGELADOS 2000x2800x2430 mm.		2001	917,55 €	BUENO
1	CAMARA DE REFRIGERADOS 2800x2800x2430 mm.		2001	918,55 €	BUENO
1	CONJUNTO ESTANTERIAS 4 ESTANTES (1) 2739x400 mm		2001	510,86 €	BUENO
1	CONJUNTO ESTANTERIAS 4 ESTANTES (2) 2739x400 mm		2001	452,76 €	BUENO
1	ARCON CONGELADOR 1260x920 mm.		2001	157,26 €	BUENO
1	HORNO ELECTRICO	H-12 REPAGAS	2001	1.544,60 €	BUENO
1	SARTEN BASCULANTE 80 L.	BB-90	2001	1.472,48 €	BUENO
1	MARMITA AUTOCOCEDORA 150 L.	MG-95 REPAGAS	2001	1.131,91 €	BUENO
1	MESA CALIENTE	ZMC-20 IE EURAST	2001	663,12 €	BUENO
1	FREIDORA ELECTRICA	N-54 GP JEMI	2001	433,33 €	BUENO
1	MESA TRABAJO ACERO 1 ENTREPAÑO	MR-207 EURAST	2001	152,26 €	BUENO
1	SOPORTE ACERO HORNO	SH-12	2001	106,18 €	BUENO
1	MESA TRABAJO ACERO 1 ENTREPAÑO 2000x700 mm	MR-207 EURAST	2001	156,26 €	BUENO
1	MESA TRABAJO ACERO CENTRAL 1800x500x850 mm		2004	290,00 €	BUENO
1	OLLA A PRESION SEMI-ROBUST		2004	175,00 €	BUENO

Carlos Ramírez de Arellano 10
Tfno.: 952 69 93 01
Fax.: 952 69 93 02
5 2 0 0 3 MELILLA



CIUDAD AUTÓNOMA DE MELILLA

Consejería de Bienestar Social
DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS SOCIALES

1	LAVADORA	SF-400-S	2004	119,00 €	OPTIMO
1	SECADORA	G-74 V	2004	109,00 €	OPTIMO
1	CORTADORA DE FIAMBRES	TGI-350 MAINHO	2004	970,50 €	BUENO
3	FREGADEROS CON BASTIDOR Y ESTANTE	FN-247/22 FRANKE	2006	2.379,60 €	BUENO
1	GRIFO	GKDEP FRANKE	2006	201,60 €	BUENO
1	FREIDORA ELECTRICA	N-54 GP JEMI	2006	957,00 €	BUENO
1	SOPORTE ACERO PARA HORNO	SH-12	2006	237,60 €	BUENO
3	TAQUILLAS ACERO 6 BLOQUES		2006	1.683,00 €	BUENO
1	ENVASADORA AL VACIO	EC-50	2006	1.560,00 €	BUENO
6	GRIFOS	GKDEP FRANKE	2006	1.317,60 €	BUENO
2	LAVAVAJILLAS	G-85	2006	2.660,40 €	BUENO
3	MESA TRABAJO ACERO CENTRAL C/CAJON 2000x700 mm	MCEM-207 FRANKE	2006	1.380,60 €	BUENO
2	MESA TRABAJO ACERO CENTRAL C/CAJON 2000x600 mm	MCEM-206 FRANKE	2006	703,20 €	BUENO
1	MESA TRABAJO ACERO CENTRAL C/CAJON 1400x600 mm	MPEM-146 FRANKE	2006	297,60 €	BUENO
1	FRAGADERO SENO IZQ.250x70x85cm CUBA 60x52x32 cm		2006	1.453,20 €	BUENO
2	ESTANTERIAS ACERO 5 ESTANTES 100x40x175 cm		2006	307,20 €	BUENO
1	FREGADERO SENO DCH.250x70x85cm CUBA 60x52x32 cm		2006	1.453,20 €	BUENO
1	MESA TRABAJO ACERO C/ PETO 1000x600 mm.	MPEM-106 FRANKE	2006	256,80 €	BUENO
1	MESA CALIENTE 2000x700 mm	MC 2000M SUDIMP	2006	1.369,20 €	BUENO
1	MESA TRABAJO ACERO CENTRAL 2000x600 mm	MCEM-206 FRANKE	2006	426,00 €	BUENO
1	ROBOT CUPE TRIFASICO	R-602	2006	1.411,80 €	BUENO
1	MESA TRABAJO ACERO C/ PETO 2000x600 mm	MPEM-206 FRANKE	2006	371,40 €	BUENO
1	FRY TOP CROMO A GAS SERIE.90	FT-92/CD	2006	1.785,00 €	BUENO
1	LAVAMANO ACERO	LPS-31	2006	210,00 €	BUENO
1	JUEGO ESTANTERIAS EN "U" 3 ESTANTES 190x40x180cm		2006	666,00 €	BUENO
2	TAQUILLAS ACERO 4 BLOQUES		2006	858,00 €	BUENO
2	ESTANTERIAS ACERO 3 ESTANTES 100x40x175 cm		2006	441,60 €	BUENO
1	ENVASADORA-ENVOLVEDORA	MS-500 MASAMAR	2006	129,00 €	BUENO
1	FREGADERO CON BASTIDOR Y ESTANTE	FN-207/22 FRANKE	2006	715,20 €	BUENO
1	FREGADERO VERTEDERO		2006	255,00 €	BUENO
10	ESTANTERIAS ACERO 4 ESTANTES 100x40x175 cm		2006	1.320,00 €	BUENO



CIUDAD AUTÓNOMA DE MELILLA

Consejería de Bienestar Social
DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS SOCIALES

1	ROBOT COUPE	MP-602	2006	474,60 €	BUENO
2	GRIFOS	GKDF-324 FRANKE	2006	388,80 €	BUENO
1	EQUIPO APORTACION DE AIRE (CAJA VENT. 10/10)		2006	1.262,14 €	BUENO
1	CAMPANA EXTRACCION COMPLETA 400x240 cm	18/18	2006	3.321,12 €	BUENO
1	CAMPANA EXTRACCION COMPLETA 200x75 cm	15/15	2006	2.173,38 €	BUENO
1	CAMPANA EXTRACCION COMPLETA 200x75 cm		2006	2.029,31 €	BUENO
2	PIÑA GRIFO DUCHA, LATIGUILLO INOX. Y TIRANTE PARED		2007	198,40 €	BUENO
1	PLATAFORMA	HP-2248 PD	2007	220,00 €	BUENO
1	SOPORTE CUBIERTOS PARA CARRO	FSC-4 FRANKE	2007	72,80 €	BUENO
1	CARRO SERVICIO ACERO 3 ESTANTES 1195x695x975 mm	FCER-113 FRANKE	2007	540,80 €	BUENO
1	SOPORTE CUBIERTOS PARA CARRO	SC-150 FRANKE	2007	186,40 €	BUENO
1	JUEGO ESTANTERIAS EN "U" 4 ESTANTES 281,6x40x180cm		2007	1.743,20 €	BUENO
2	SARTENES BASCULANTES	SBG9-101 FAGOR	2007	7.520,00 €	BUENO
1	COCINA 8 FUEGOS 2 HORNOS A GAS	C-982 REPAGAS	2007	4.100,00 €	BUENO
1	HORNO ELECTRICO	H-12 REPAGAS	2007	4.056,80 €	BUENO
1	MARMITA AUTOCOCEDORA A PRESION	MPG-95 REPAGAS	2007	3.876,00 €	BUENO
1	CAMARA DE CONGELADOS 2210x3010x2620 mm		2007	6.748,00 €	BUENO
1	PARK DISCOS PARA COLECTIVIDADES (ROBOT)		2008	809,00 €	BUENO
1	TERMOSELLADORA	PROFI-2	2008	1.478,00 €	BUENO
1	MOLDE BARQUETAS	M0009	2008	179,00 €	BUENO
1	MOLDE BARQUETAS	M0010	2008	207,00 €	BUENO
1	CARRO SERVIR ACERO 3 ESTANTES	FCE-93	2008	486,00 €	BUENO
1	SOPORTE CARRO 4 CUBILETES		2008	94,00 €	BUENO
1	CAMARA DE REFRIGERACION 3152x2520x2580 mm		2008	8.470,00 €	BUENO
1	TERMOSELLADORA AL VACIO DE BARQUETAS	VGP ORBED	2008	7.883,00 €	BUENO
2	MOLDE PLACA 2 BARQUETAS		2008	760,00 €	BUENO
2	MOLDE PLACA 4 BARQUETAS		2008	970,00 €	BUENO
1	CAJON ACERO MESA	CMS FRANKE	2008	175,00 €	BUENO
3	BANDEJAS LAVAVAJILLAS PLATOS		2008	82,20 €	BUENO
3	BANDEJAS LAVAVAJILLAS VASOS		2008	68,10 €	BUENO
1	TRITURADOR	TR-330	2008	265,00 €	BUENO



CIUDAD AUTÓNOMA DE MELILLA

Consejería de Bienestar Social
DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS SOCIALES

1	ARCON CONGELADOR		2008	890,00 €	BUENO
1	PELADORA DE PATATAS	M-26 III	2008	3.019,48 €	BUENO
3	AIRE ACONDICIONADO	AIRWELL-WAF12/RC	2008	1.479,00 €	BUENO
1	ASCENSOR MONTACARGAS HIDRAULICO		2008	27.613,02 €	BUENO
1	ROBOT COPET	MP-600	2009	820,00	NUEVO
2	AIRE ACONDICIONADO	AIRWELL-WAF-9/RC	2011	994,00 €	NUEVO
1	MESA TRABAJO ACERO CENTRAL 2400x700x850 mm	FRANKE MOD. MCED247	2011	790,00 €	NUEVO
1	MESA TRABAJO ACERO CENTRAL C/CAJON 2400x700x850 mm	FRANKE MOD. MCED247	2011	948,00 €	NUEVO
1	MESA TRABAJO ACERO CENTRAL C/CAJON 2400x600x850 mm	FRANKE MOD. MCED246	2011	893,00 €	NUEVO
1	MESA TRABAJO ACERO CENTRAL C/CAJON 1800x600x850mm	FRANKE MOD. MEC186	2011	907,00 €	NUEVO
1	TERMOSELLADORA AL VACIO	ORVED MOD. VGP	2011	7.659,00 €	BUENO
1	AIRE ACONDICIONADO	MUNCOLIMA	2012	905,00 €	NUEVO
1	BAÑO MARIA	INFRICO MOD.SSBN4	2012	2.500,00 €	NUEVO
1	CARRO CALIENTE	EDESA MOD. CCB.40	2012	4.500,00 €	NUEVO
1	ESTANTERIA 4 NIVELES 3985X400X2100 mm		2012	681,00 €	NUEVO
1	CAMARA CONSERVACIÓN 2970X2570X2400 mm		2013	8.701,00 €	NUEVO
3	CARROS SERVIR 3 ESTANTES		2013	1.635,00 €	NUEVO
2	CARROS MULTIFUNCION 2 ESTANTES		2013	520,00 €	NUEVO
1	CARRO CARGA MAX. 350 KG		2013	600,00 €	NUEVO
1	BATIDORA VASO 4 L.	24 CB9EC	2013	1.744,00 €	NUEVO
1	ABRELATAS	LACOR	2013	104,00 €	NUEVO
2	LICUADORA+BATIDORA	LACOR	2013	226,00 €	NUEVO
1	TRITURADOR COMBINADO	SAMMIC MOD. TR/BM 350	2013	450,00 €	NUEVO
1	DISPENSADOR DE ZUMOS		2013	387,00 €	NUEVO
1	GRILL ELECTRICO	INFRICO 3600 W	2013	590,00 €	NUEVO
1	EXPRIMIDOR DE ZUMOS	Z 14	2013	3.100,00 €	NUEVO
1	CORTADORA DE HORTALIZAS 2 VEL.	CL50N ULTRA III	2014	1.500,00 €	NUEVO
1	PARK DE DISCO COLECTIVIDADES		2014	790,00 €	NUEVO
1	PICADORA DE CARNE	MAINCA MOD. PL- 82/PC-22	2014	1.650,00 €	BUENO
3	ESTANTES PARED C/ PETO TRASERO 1600X400 mm		2014	504,00 €	NUEVO
1	MAQUINA CAFE AUTOMATICA INOX. 1,5 L.		2014	175,00 €	NUEVO



CIUDAD AUTÓNOMA DE MELILLA

Consejería de Bienestar Social
DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS SOCIALES

5	BANCADA ESTANTERIA 1582X560X250 mm		2014	545,00 €	NUEVO
2	MESA TRABAJO 1000X600X850 mm	MME-610	2014	800,00 €	NUEVO
1	MESA TRABAJO 2000X600X850 mm	MME-620	2014	600,00 €	NUEVO
3	CARROS SERVICIO 3 ESTANTES 1000X600 mm		2015	1477,17	NUEVO
	SUBTOTAL MAQUINARIA INSTALACIONES (A)	E		183.727,59 €	
B	MENAJE DE COCINA				
UNID.	ARTICULOS	MARCA / MODELO	AÑO	VALOR TOTAL	ESTADO
8	ESCURRIDERAS CONICAS C/BASE INOX.	50 cm.	REPOSICIÓN	770,40 €	BUENO
12	CALDEROS CONICOS C/ASAS INOX.	50 cm.	REPOSICIÓN	813,60 €	BUENO
5	ESCURRIDERAS CONICAS C/BASE INOX.	36 cm.	REPOSICIÓN	341,50 €	BUENO
8	CALDEROS CONICOS C/ASAS INOX.	36 cm.	REPOSICIÓN	333,60 €	BUENO
11	BANDEJAS HORNOS INOX.	53x32x2 cm.	REPOSICIÓN	352,00 €	BUENO
14	BANDEJAS HORNOS INOX.	53x32x4 cm.	REPOSICIÓN	385,00 €	BUENO
7	BANDEJAS HORNOS INOX.	53x32x6 cm.	REPOSICIÓN	440,00 €	BUENO
15	REJILLAS HORNO INOX.	53x32 cm.	REPOSICIÓN	491,10 €	BUENO
13	BANDEJAS HORNO INOX.	64x52x6 cm.	REPOSICIÓN	1.144,00 €	BUENO
2	RUSTIDERAS C/ASAS INOX.	60x45x8 cm.	REPOSICIÓN	307,60 €	BUENO
2	RUSTIDERAS C/ASAS INOX.	58x39x8 cm.	REPOSICIÓN	243,20 €	BUENO
3	ESCURREFRITOS INOX.	60x40 cm.	REPOSICIÓN	543,00 €	BUENO
1	ESCURREFRITOS INOX.	50x40 cm.	REPOSICIÓN	151,40 €	BUENO
2	CACEROLA CON TAPA INOX.	50 cm.	REPOSICIÓN	444,60 €	BUENO
1	CACEROLA ALTA CON TAPA INOX.	45 cm.	REPOSICIÓN	177,20 €	BUENO
1	CACEROLA ALTA CON TAPA INOX.	40 cm.	REPOSICIÓN	153,90 €	BUENO
2	CACEROLA CON TAPA INOX.	32 cm.	REPOSICIÓN	185,80 €	BUENO
1	FUENTES OVAL INOX.	50x34 cm.	REPOSICIÓN	28,20 €	BUENO
1	RUSTIDERA INOX	40x31x6 cm.	REPOSICIÓN	90,00 €	BUENO
2	CAZOS RECTOS INOX	24 cm.	REPOSICIÓN	70,60 €	BUENO
1	CAZOS RECTOS INOX	18 cm.	REPOSICIÓN	26,50 €	BUENO
3	FUENTE HONDAS CONICAS INOX	32 cm.	REPOSICIÓN	60,30 €	BUENO
1	CACILLOS INOX.	16 cm.	REPOSICIÓN	20,10 €	OPTIMO
3	CACILLOS INOX.	12 cm.	REPOSICIÓN	44,10 €	OPTIMO
1	CACILLOS INOX.	10 cm.	REPOSICIÓN	12,90 €	OPTIMO
2	QUEMADORES CREMA FUNDICION	10 cm.	REPOSICIÓN	27,40 €	OPTIMO



CIUDAD AUTÓNOMA
DE
MELILLA

Consejería de Bienestar Social
DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS SOCIALES

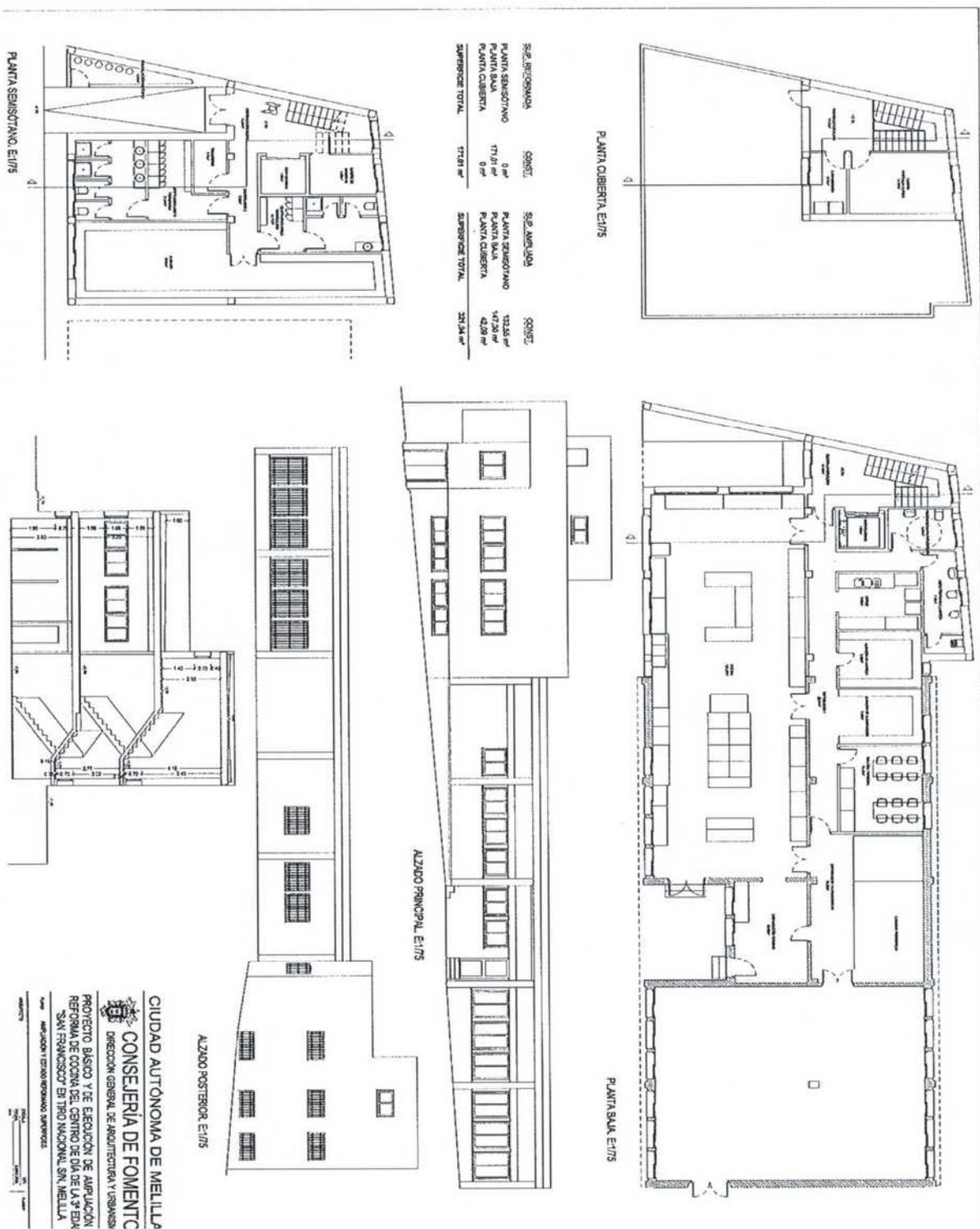
1	ESPUMADERA DE ALAMBRE INOX.	16 cm.	REPOSICIÓN	13,90 €	OPTIMO
1	ESPUMADERAS INOX.	16 cm.	REPOSICIÓN	15,10 €	OPTIMO
2	ESPUMADERAS INOX.	10 cm.	REPOSICIÓN	20,60 €	OPTIMO
1	COLADOR CHINO INOX.	24 cm.	REPOSICIÓN	19,10 €	BUENO
2	HACHAS (MACHETES) INOX.	CHEF 16 cm.	REPOSICIÓN	73,00 €	BUENO
4	CUCHILLOS MANGO NEGRO INOX.	CHEF 21 cm.	REPOSICIÓN	58,40 €	OPTIMO
1	CUCHILLOS MANGO NEGRO INOX.	CHEF 16 cm.	REPOSICIÓN	12,50 €	OPTIMO
1	CUCHILLO PAN INOX.	CHEF 21 cm.	REPOSICIÓN	14,70 €	OPTIMO
1	CUCHILLO FIAMBRE PASTEL	CHEF 21 cm.	REPOSICIÓN	14,70 €	OPTIMO
1	CHAIRA INOX.	CHEF 25 cm.	REPOSICIÓN	16,70 €	OPTIMO
1	TIJERA INOX	25 cm.	REPOSICIÓN	11,10 €	OPTIMO
1	TIJERA INOX	20 cm.	REPOSICIÓN	10,60 €	OPTIMO
1	BATIDOR SUPER 12 INOX.	25 cm.	REPOSICIÓN	6,00 €	BUENO
1	BATIDOR EXTRA 8 INOX.	35 cm.	REPOSICIÓN	7,10 €	BUENO
1	BATIDOR EXTRA 8 INOX.	40 cm.	REPOSICIÓN	7,50 €	BUENO
1	TABLA DE CORTAR	50 x 60 x 3 cm.	REPOSICIÓN	65,95 €	BUENO
2	TABLAS DE CORTAR	50 x 30 x 3 cm.	REPOSICIÓN	62,00 €	BUENO
1	SARTENES ANTIADHERENTES	26 cm.	REPOSICIÓN	28,40 €	OPTIMO
2	PAELLERAS	40 cm.	REPOSICIÓN	68,00 €	OPTIMO
1	PAELLERAS	32 cm.	REPOSICIÓN	31,00 €	OPTIMO
7	SOPERAS CON BASE INOX.	28 cm.	REPOSICIÓN	196,70 €	BUENO
2	JUEGOS DE SERVICIO (PINZAS, CACILLO, CUCHARA, ESPUM) INOX.		REPOSICIÓN	135,00 €	BUENO
1	PINZA MULTIUSOS	LUXE 25 cm.	REPOSICIÓN	11,40 €	BUENO
1	PINZA ENSALADA	27,5 cm.	REPOSICIÓN	17,10 €	BUENO
1	PINZA HIELO	LUXE 20 cm.	REPOSICIÓN	5,00 €	BUENO
1	PINZA HIELO	LUXE 18,50 cm.	REPOSICIÓN	2,80 €	BUENO
6	BANDEJAS PLASTICO BLANCO	53 x 37 cm.	REPOSICIÓN	42,00 €	BUENO
12	BANDEJAS PLASTICO BLANCO	48 x 32 cm.	REPOSICIÓN	72,00 €	BUENO
4	BANDEJAS PLASTICO BLANCO	43 x 28 cm.	REPOSICIÓN	18,00 €	BUENO
12	BARREÑOS PLASTICO	21 L.	REPOSICIÓN	66,00 €	BUENO
16	CAJAS CONSERVACION 1/2 C/ TAPAS GASTRONORM	265x325x200mm.	REPOSICIÓN	491,20 €	BUENO
1	RODILLO DE MADERA CON MANGO	50 cm.	REPOSICIÓN	7,40 €	BUENO
1	RODILLO DE MADERA CON MANGO	60 cm.	REPOSICIÓN	14,20 €	BUENO
1	SOPLETE REPOSTERIA		REPOSICIÓN	59,50 €	BUENO
3	ALZATINAS COCINA	REPAGASQ	REPOSICIÓN	109,80 €	BUENO
6	GUANTES ACERO MAYA PROTECCION	B., R., A., M.,	REPOSICIÓN	752,40 €	NUEVO



CIUDAD AUTÓNOMA DE MELILLA

Consejería de Bienestar Social
DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS SOCIALES

ANEXO III PLANO DE LAS INSTALACIONES DEL CENTRO DE DÍA



CIUDAD AUTÓNOMA DE MELILLA
CONSEJERÍA DE FOMENTO
DIRECCIÓN GENERAL DE INGENIERÍA Y URBANISMO
PROYECTO BÁSICO Y DE EJECUCIÓN DE AMPLIACIÓN
REFORMA DE COCINA DEL CENTRO DE DÍA DE LA 3ª EDI
SAN FRANCISCO DE TIPO NACIONAL EN MELILLA

Auto: ANTONIO ESTERROBILLO SANCHEZ

Fecha: 15/05/2011

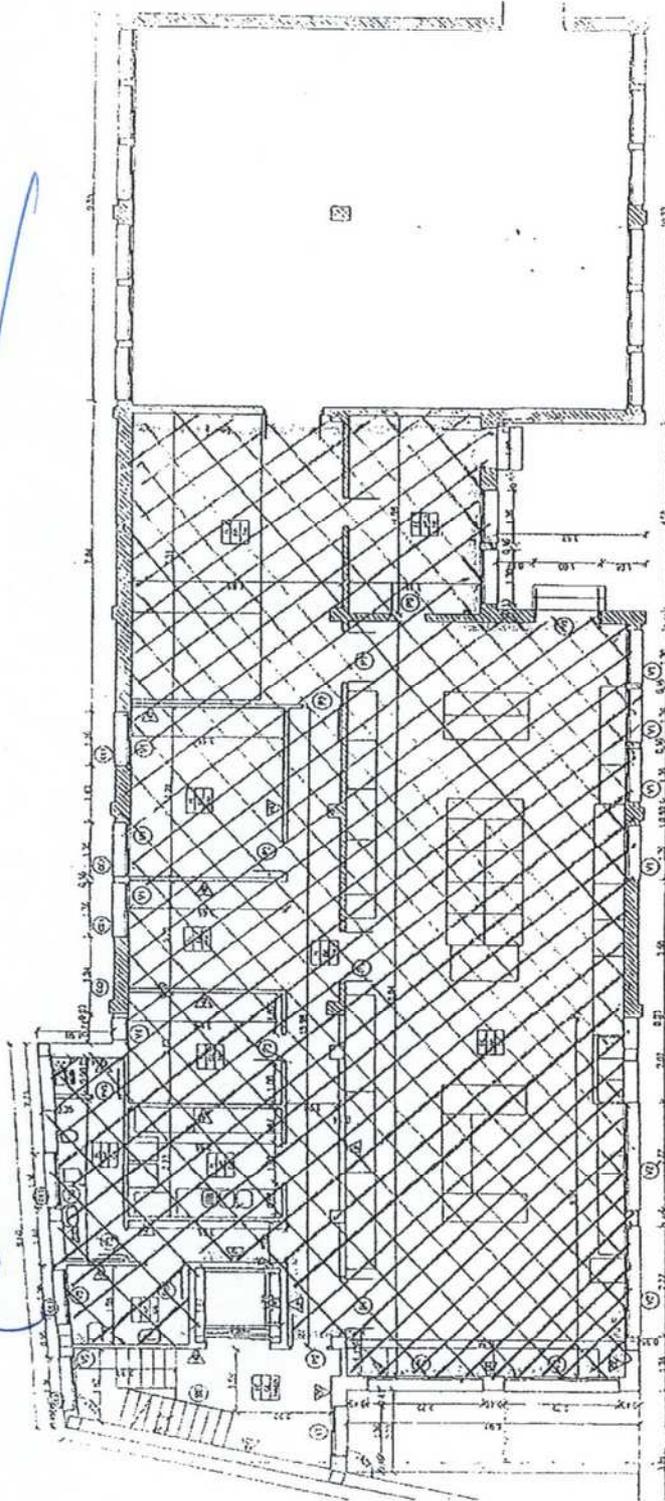
Escala: 1:50



CIUDAD AUTÓNOMA
DE
MELILLA

Consejería de Bienestar Social
DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS SOCIALES

ANEXO AL PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS



Techos:



PLANTA BAJA. E:1775

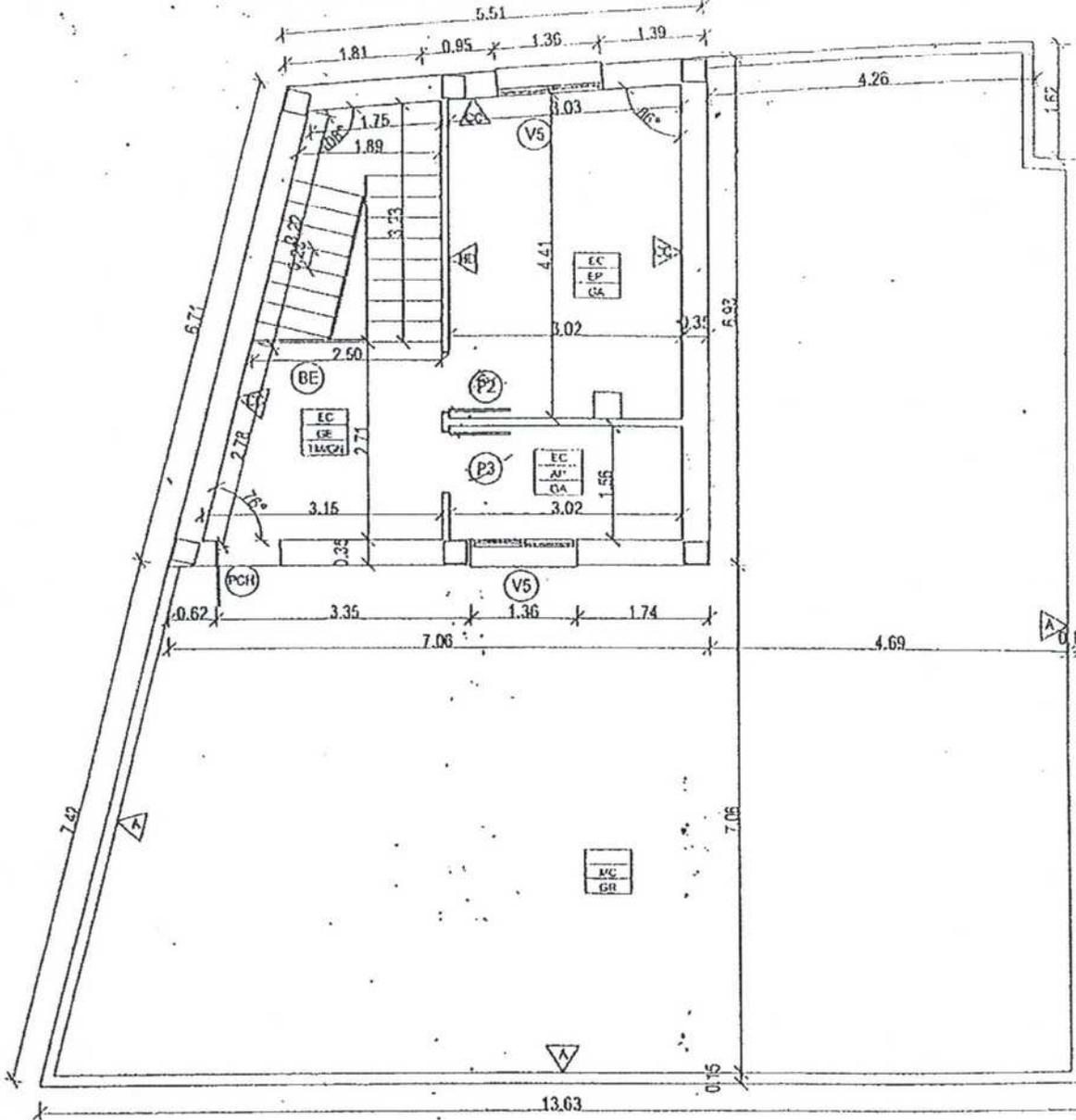
4e 1



CIUDAD AUTÓNOMA
DE
MELILLA

Consejería de Bienestar Social
DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS SOCIALES

ANEXO AL PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS



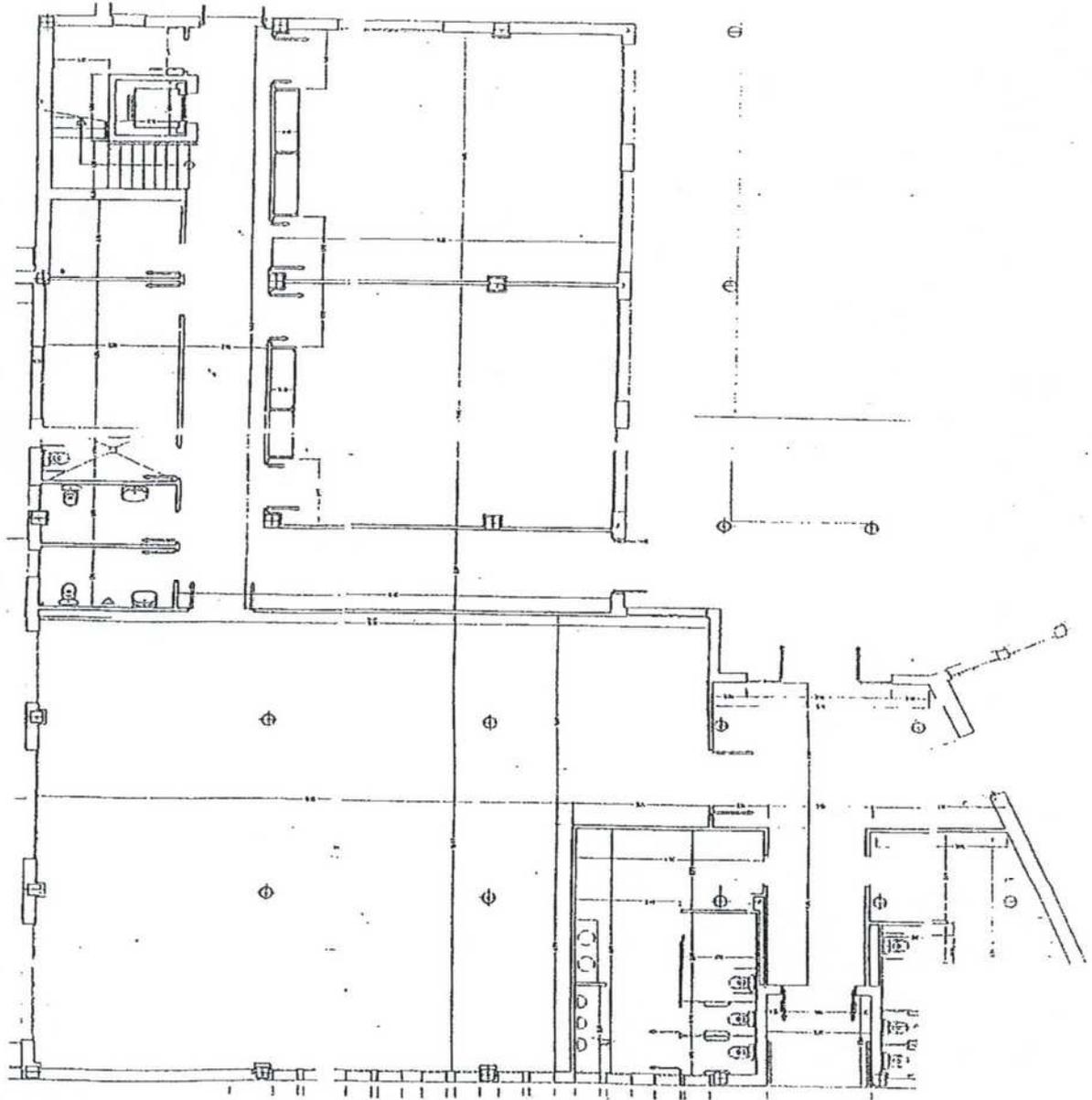
PLANTA CUBIERTA. E:1/75



CIUDAD AUTÓNOMA
DE
MELILLA

Consejería de Bienestar Social
DIRECCIÓN GENERAL DE SERVICIOS SOCIALES

ANEXO AL PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS



Melilla, a

POR LA ADMINISTRACIÓN,
El Director General de Servicios Sociales

CONFORME
Fdo. EL ADJUDICATARIO,