



PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO DE COMIDAS PARA LOS CENTROS OCUPACIONALES ALUCHE Y JUAN RAMÓN JIMÉNEZ DE LA AGENCIA MADRILEÑA DE ATENCIÓN SOCIAL (2 LOTES)

CLAUSULA PRIMERA.- Objeto.

Es objeto del presente contrato la prestación del Servicio de Comidas a los Centros Ocupacionales Aluche (en adelante C.O. Aluche) y Juan Ramón Jiménez (en adelante C.O. Juan Ramón Jiménez), de forma mayoritaria mediante el sistema de “línea fría”.

CLAUSULA SEGUNDA.- Lugar de Prestación.

La prestación del servicio se realizará en los siguientes centros:

Lote 1: C.O. Aluche, sito en C/ Rafael Finat, Nº 48 -28044 Madrid.

Lote 2: C.O. Juan Ramón Jiménez, sito en C/ Pedro Patiño, Nº 4 -28914 Leganés (Madrid).

CLAUSULA TERCERA.- Calendario del Servicio.

El servicio se prestará de lunes a viernes, excepto festivos y períodos vacacionales. Dichos períodos vacacionales serán: mes de agosto, Semana Santa y Navidad.

Los días estimados de prestación del servicio serán de 220 días lectivos anuales.

CLAUSULA CUARTA.- Descripción del Servicio.

El servicio de comidas comprende:

- a) Elaboración de las comidas en las instalaciones de la empresa adjudicataria, mediante el sistema mayoritario de “Línea Fría”.
- b) Transporte de las comidas desde las instalaciones de la empresa adjudicataria hasta los Centros anteriormente descritos. Dicho transporte no podrá tener una duración superior a 2 horas para cualquiera de los dos Centros en los que habrá de efectuarse el servicio.



- c) Almacenamiento en cámaras de refrigeración en las instalaciones del centro.
- d) Regeneración y adaptación para su consumo de los alimentos que hayan de servirse en cada comida.
- e) Elaboración de aquellos platos que se cocinen “in situ” (ensaladas, purés de fruta, pic-nics, etc.).
- f) Servicio de las comidas en las mesas del comedor.
- g) Montaje y desmontaje de las mesas.
- h) Suministro de menaje y utensilios necesarios para la regeneración de los alimentos y el servicio del comedor (recipientes, barquetas, manteles y servilletas).
- i) Limpieza de útiles, equipamiento, mesas de comedor y menaje de comedor y cocina.
- j) Limpieza completa de cocina, almacén y cámaras frigoríficas. No incluye el suelo ni las ventanas del comedor, cuya limpieza corre a cargo de la empresa adjudicataria del servicio de limpieza en el caso del C.O. Juan Ramón Jiménez y del personal propio del Centro en el caso del C.O. Aluche.

HORARIO:

- C.O. Juan Ramón Jiménez.

La distribución de la comida se llevará a cabo tres días a la semana, lunes, miércoles y viernes, proveyendo los lunes los alimentos correspondientes a lunes y martes, los miércoles para miércoles y jueves y el viernes, los del día en curso.

La comida debe llegar al Centro antes de las 12:00 horas y el servicio de comedor se efectuará en dos turnos de comidas, comenzando a las 13:00 horas el primero y a las 14:00 horas el segundo, finalizando el servicio a las 15:00 horas. Las mesas deberán quedar desmontadas y limpias a las 15:30h.



- C.O. Aluche.

La distribución de la comida se llevará a cabo tres días a la semana, lunes, miércoles y viernes, proveyendo los lunes los alimentos correspondientes a lunes y martes, los miércoles para miércoles y jueves y el viernes, los del día en curso.

La comida debe llegar al Centro antes de las 12:00 horas y el servicio de comedor se efectuará en un turno de comida, comenzando a las 13:30 horas y finalizando a las 15,00 horas. Las mesas deberán quedar desmontadas y limpias a las 15:30 horas.

El personal responsable de atender el servicio de comedor deberá permanecer en el Centro el tiempo necesario para cubrir las tareas relacionadas con el servicio y, como mínimo, entre las 11:00 y las 16:00 horas.

Asimismo, se ofertará un complemento o extra de alimentación (gelatina, zumo, etc.) a media mañana y un servicio de merienda, antes del regreso a su domicilio, para los usuarios del Centro de Día Juan Ramón Jiménez, con una ocupación de 25 usuarios.

NÚMERO DE COMENSALES:

En el C.O. Aluche, el número de comensales es de 94, correspondiendo a 70 usuarios y a 24 trabajadores del C.O. La asistencia media es del 93%.

En el C.O. Juan Ramón Jiménez el número de comensales será de 213, correspondiendo a 138 usuarios del C.O., 33 usuarios del Centro de Día y 42 trabajadores. La asistencia media es del 80-90%.

El número de comensales podrá ser modificado por la Dirección de cada Centro de forma ordinaria en un número de ± 10 comensales, en función de la asistencia semanal de usuarios y de forma extraordinaria en determinadas situaciones excepcionales que normalmente se corresponden con los períodos vacacionales de navidades, semana santa y verano, así como si aconteciese algún factor o contingencia imprevisto (pandemia, catástrofe meteorológica, etc.). La modificación del número de comensales será avisada con 48 horas de antelación.



CONTENIDO DEL MENÚ:

El contenido del menú corresponde a la comida del mediodía o almuerzo, que representará el 35-40% aproximadamente de las necesidades energéticas diarias de los comensales. Su contenido será: primer plato, segundo plato, ensalada-guarnición, postre (fruta y/o yogur), pan y agua o agua gelificada para aquellos usuarios que lo precisen. Será obligatorio ofertar un vaso de zumo natural, dos días a la semana, coincidiendo con los días de entrega de la comida a los centros (normalmente lunes y miércoles) y que serán distribuidos en recipientes adecuados para su correcta conservación, siguiendo la *"Instrucción del Gerente del S.R.B.S.: GO-2-2009 HIDRATACIÓN"*.

Los usuarios del Centro de Día Juan Ramón Jiménez recibirán un complemento o extra de alimentación, a media mañana (sobredesayuno) y a media tarde (merienda), cada uno de los cuales representará en torno al 5% de las necesidades energéticas diarias, y que podrá consistir en una pieza de fruta, yogur, gelatina, cuajada, queso, mermelada, membrillo, galletas, pastas, etc., dentro de los contenidos en el catálogo de "Complementos" del ANEXO II.

ROTACIÓN DEL MENÚ:

Para cada tipo de menú según se describe más adelante, la rotación mínima será de 42 días (6 semanas). Se entiende por rotación el número de días que transcurren para la repetición de uno cualquiera de los platos del menú, excluido el postre. El postre habitual será fruta de temporada y/o lácteo (yogur, cuajada, flan, natillas, etc.).

TIPOS DE MENÚ Y DIETAS:

Los alimentos que compongan el menú deben dar lugar a una dieta que reúna las siguientes características:

- Equilibrada en su composición.
- Variada.
- Adecuada a las necesidades nutricionales y gusto de personas adultas, con edades superiores a los 20 años de edad, que realizan una actividad física ligera o moderada.
- Adaptada a las necesidades generales.
- Sin espinas y huesos pequeños.



Las dietas serán de varios tipos:

- A) Basal: dieta estándar para la mayoría de los usuarios.
- B) Especiales:
- Hipocalórica: para comensales con problemas de sobrepeso u obesidad o niveles altos de colesterol.
 - Protección Cardiovascular: baja en sal y en grasas para comensales hipertensos, cardiopatas o con problemas circulatorios.
 - Diabetes: para comensales con problemas de tolerancia a la glucosa o diabéticos.
 - Todos los días debe existir a disposición del Centro dietas astringentes para prevenir posibles eventualidades.
 - Otras por prescripción médica (insuficiencia renal, astringente, etc.).
- C) Individualizadas: se ofertarán dietas exentas de algunos alimentos para aquellos comensales que presentan intolerancia o alergia a los mismos (leche, huevo, pollo, gluten, marisco, legumbres, etc.) la cual debe ser acreditada mediante justificante de su médico de familia o del especialista de referencia correspondiente del Sistema Público de Salud.

Todas las dietas vendrán firmadas por los responsables del centro en materia de alimentación y nutrición: Director, Médico y Jefe o Responsable de Cocina.

Todas las dietas se pueden servir en cinco diferentes variantes: con sal (**CS**), baja en sal (**SS**), con azúcar (**CA**), sin azúcar (**SA**) y baja en sal y azúcar (**SSSA**).

Todas las dietas podrán realizarse, según instrucciones de la Unidad Técnica Asistencial del Centro, en forma de 3 densidades o texturas: **entera, semitriturada y triturada**.

Las dietas modificadas en textura (semitrituradas o trituradas) suponen en torno al 5-10% del total de los menús en ambos centros.

Las comidas en general, se elaborarán, fundamentalmente a partir de alimentos naturales:



- Las materias primas para la elaboración de cada plato deberán ser predominantemente alimentos naturales y productos frescos, no preparados ni precocinados, salvo en aquellos grupos de alimentos en los que los productos congelados garanticen una mejor conservación de los mismos, manteniendo sus propiedades organolépticas y nutricionales como ocurre en el pescado y algunas carnes.
- La fruta será natural, fresca y cruda, pudiendo ofertarse en diferentes formas de presentación (entera, troceada, macedonia, compota, etc.). Solo se permitirá un 5-10% del consumo en forma de fruta en almíbar o en otro tipo de preparación comercial (compotas, etc.).
- La verdura-hortaliza será generalmente natural, fresca y cruda, al menos se servirán 5 raciones a la semana serán de verdura-hortaliza natural, fresca y cruda.
- El aceite que se utilizará para la elaboración de las recetas y platos será Aceite de Oliva Virgen Extra o Aceite de Oliva Virgen Refinado; mientras que el Aceite para Freidoras será Aceite de Girasol Alto Oleico o en su defecto Aceite de Oliva Virgen Refinado.
- Solo se permitirá un consumo máximo del 15-20% de platos elaborados o precocinados industrialmente (empanadillas, croquetas, albóndigas, puré de patatas, puré de verdura, etc.). El resto de los mismos, se elaborarán con productos naturales.
- A fin de poder asegurar un equilibrio nutricional adecuado en las dietas sometidas a considerables modificaciones de densidad o textura (semitriturada y especialmente triturada) y en usuarios con riesgo de desnutrición o desnutrición franca; se aconseja el uso de productos manufacturados de elaboración industrial por su estable y equilibrado valor energético, nutricional e higiénico sanitario.

A los trabajadores de ambos Centros, se les servirá una dieta saludable basal (controlada en sal, grasas y azúcares simples), contemplando los cambios que se requieran como consecuencia de las alergias e intolerancias alimentarias que pueda presentar algún trabajador, la cual debe ser acreditada mediante justificante de su médico de familia o del especialista de referencia correspondiente del Sistema Público de Salud.

La Dirección de cada Centro indicará a la empresa adjudicataria, con 48 horas de antelación, el número exacto de menús de cada tipo, así como las variaciones que puedan producirse sobre el número de dietas.



Por prescripción médica y con 48 horas de antelación, la Dirección del Centro comunicará la necesidad de diversificar los tipos de menú.

CLAÚSULA QUINTA.- Etiquetado, Descripción y calidad de las materias primas y contenido de los platos.

Los alimentos suministrados irán acompañados de la información alimentaria obligatoria conforme a la normativa aplicable (por medio de una etiqueta u otro material de acompañamiento). La información alimentaria se referirá a:

La identidad, la composición, propiedades y características de los alimentos.

La protección de la salud de los consumidores y el uso seguro de un alimento, en concreto sobre:

Las propiedades relacionadas con la composición que puedan ser perjudiciales para la salud de determinados grupos de consumidores (alérgenos).

Duración, almacenamiento y uso seguro.

Las características nutricionales para permitir que los consumidores, incluidos los que tienen necesidades dietéticas especiales, tomen sus decisiones.

La empresa adjudicataria deberá garantizar que los productos suministrados disponen de la información alimentaria obligatoria, y en concreto, la relativa a las sustancias (ingredientes o coadyuvantes tecnológicos) que causen alergias o intolerancias alimentarias (cacahuetes, leche, mostaza, pescado, cereales con gluten, etc.)

Si se trata de alimentos envasados, la información obligatoria deberá figurar en el envase o en una etiqueta sujeta al mismo. En el caso de alimentos no envasados, la información alimentaria se deberá suministrar mediante la documentación de acompañamiento al Centro que reciba los productos.



La empresa adjudicataria elaborará la comida con materias primas de categoría primera o extra, no admitiendo en ningún caso de categoría inferior a primera; salvo para aquellos productos en los que no por normativa no sea necesario especificar su categoría y siguiendo en todos los casos el “Catálogo de Características y Calidades de las Materias Primas de la Agencia Madrileña de Atención Social”. ANEXO I.

La empresa adjudicataria deberá aportar al Responsable del contrato, con carácter previo al inicio de la prestación del servicio, la relación completa de los productos y las marcas que le serán suministradas por los proveedores, junto a los alérgenos alimentarios contenidos en los mismos; advirtiéndole de cualquier cambio que se produzca en ellos a fin de dar respuesta al Reglamento UE 1169/2011 y al Real Decreto 126/2015. Todos los productos utilizados por el adjudicatario deberán disponer de las correspondientes autorizaciones administrativas. El adjudicatario deberá tener aprobados proveedores suficientes para cada producto.

Cuando el adjudicatario necesite incorporar algún alimento, debe ser autorizado a ello por la Dirección Coordinación Sanitario Asistencial de la AMAS.

La Agencia Madrileña de Atención Social se reserva el derecho de ordenar la sustitución de cualquier producto que no se adapte a sus requerimientos. La sustitución de un producto o un plato no supondrá, por parte del adjudicatario, reclamación alguna de incremento sobre el precio ofertado.

La empresa adjudicataria elaborará los menús siguiendo las fichas técnicas de cada uno de los platos (ANEXO II) que configurarán dicho menú (ANEXO III). No obstante, el adjudicatario puede proponer nuevos platos no incluidos en las fichas técnicas del Anexo II y también alimentos y bebidas no incluidos en el Anexo I, si bien estará supeditado a la aprobación previa por la Dirección Coordinación Sanitario Asistencial de la Agencia Madrileña de Atención Social.

Los menús se modificarán según las condiciones climatológicas de la estación anual, pudiéndose distinguir de una forma genérica como “menús de verano y menús de invierno”. Los platos que componen el menú se variarán en función de las referidas condiciones climatológicas de las diferentes estaciones, a fin de dar una mayor satisfacción a los comensales, especialmente aquellos platos que se consideren menos propicios para las condiciones climatológicas del momento. Para cada menú se han elaborado 6 semanas con



los platos correspondientes al verano y al invierno, para que el adjudicatario adapte la prestación del servicio a cada momento estacional.

Las fichas técnicas (Anexo II) de cada plato contendrán:

a) Ingredientes. Describe las materias primas utilizadas en el plato:

- Descripción y calidades (incluyendo nombre del producto, nombre comercial, formato, especie, variedad, tamaño o calibre, categoría comercial, origen, forma de presentación, envasado y transporte).
- Proveedores, con su correspondiente identificación y autorizaciones legales para operar.
- Los proveedores o fabricantes garantizarán unas condiciones higiénico-sanitarias adecuadas hasta la recepción de las mismas.
- Normas de acondicionamiento tras su entrada en el Centro.
- Los gramajes por ración se computan en crudo, previo a la elaboración, y siempre referidos a la porción comestible de alimento.

b) Ficha nutricional.

Debe incluir los valores nutritivos más útiles y comunes aportados por cada plato: valor calórico total, gramos de los principios inmediatos y origen de la energía en porcentaje, siendo opcional el contenido en fibra, minerales y vitaminas.

c) Restricciones de uso.

Personas a las que no deben servirse platos con determinados ingredientes o menús con ciertos platos.

Cuando algún producto de la ficha técnica no pueda ser suministrado de forma puntual y por causa justificada, podrá ser sustituido por otros de igual o superior calidad y características, para lo cual deberá contar con la aprobación previa de la Dirección Coordinación Sanitario Asistencial de la AMAS.

El adjudicatario pondrá a disposición de cada Centro, con al menos una semana de antelación, la relación mensual de menús, con su valoración nutricional y con sus correspondientes alérgenos, firmada por un especialista en nutrición y dietética.



Excepcionalmente, el Director del Centro podrá realizar los ajustes que por prescripción médica sean necesarios, pudiendo excluir determinados alimentos que no sean adecuados y sustituirlos por otros. La empresa adjudicataria ofrecerá varias opciones para dicha sustitución.

Una vez aprobada por la Dirección Coordinación Sanitario Asistencial de la AMAS la relación mensual de los menús con los ajustes excepcionales antes referidos, la empresa adjudicataria facilitará ejemplares suficientes para su entrega a todos los usuarios y sus familias, a fin de que puedan complementar el menú con los alimentos que ingieran en sus domicilios y lograr así el adecuado equilibrio dietético.

Con el fin de que la dieta sea lo más equilibrada posible, la empresa adjudicataria realizará una propuesta o recomendación de cena que adjuntarán con la relación de menús mensuales.

El menú semanal se publicitará con sus correspondientes alérgenos en los tabloneros de los comedores, firmados por el Jefe de Cocina o el Departamento de Nutrición o Calidad del adjudicatario, el Médico del Centro y el Director del Centro, antes del inicio de la semana en curso.

"Complemento o Extra de Alimentación": se denomina así a cualquier consumible alimenticio suministrado por la cocina para ser consumido fuera del horario de las comidas principales. Se trata de complementos alimentarios que se proveerán por prescripción médica o enfermera (registro de dietas en la historia clínica digital), en aquellos usuarios que por sus características individuales o problemas de salud lo precisen (diabéticos con riesgos de hipoglucemia, problemas nutricionales, etc.).

CLÁUSULA SEXTA.- Menú de excursiones.

Una de las actividades que realizan los usuarios de los Centros Ocupacionales y Centros de Día son las salidas fuera del Centro o excursiones. Se organizan aproximadamente dos excursiones al mes, con 20-25 usuarios.

- El menú de excursión se efectuará atendiendo a las Dietas Prescritas:



- BASAL: 2 bocadillos variados o un bocadillo y una ración de empanada o sándwich variados, pieza de fruta y bebida. La bebida será agua mineral y un zumo, en la cantidad necesaria para la actividad, que será determinada por la Dirección del Centro.
 - HIPOCALÓRICO: 2 sándwich variados, 2 piezas de fruta y bebida. La bebida será agua mineral, en la cantidad necesaria para la actividad, que será determinada por la Dirección del Centro.
 - TRITURADO: Constará de un primer plato, segundo plato y postre, en envases adecuados para su transporte, así como bebida y cubiertos desechables. La bebida será agua mineral o gelatinas y un zumo, en la cantidad necesaria para la actividad, que será determinada por la Dirección del Centro.
 - BOTELLA DE AGUA MINERAL: a cada usuario se le proveerá añadidamente de 1 a 2 botellas de agua mineral, en función del grado de actividad que vaya a llevar a cabo y la estación del año
- Las bolsas de comida individualizada deberán llegar al Centro entre las 9:15 y las 9:30 horas, con independencia de que el resto del menú de comedor se reciba en el horario habitual.
 - La Dirección del Centro informará, con un mínimo de 48 horas de antelación, de la excursión a realizar, el número de bolsas a preparar y el detalle de la bebida.

CLÁUSULA SÉPTIMA.- Sobredesayunos y Meriendas.

La empresa adjudicataria asegurará el correcto y puntual suministro de los productos necesarios para los servicios de sobredesayuno y merienda que los usuarios del Centro de Día Juan Ramón Jiménez puedan requerir y que podrá consistir en una pieza de fruta, yogur, gelatina, cuajada, quesito, mermelada, membrillo, galletas, pastas, etc., dentro de los contenidos en el catálogo de “**Complementos**” del ANEXO II. Estos complementos se darán entre las 10,30 y 11,00 horas el sobredesayuno y a las 16,00 horas la merienda, a fin de evitar la saciedad de las comidas posteriores.

Dicho suministro se llevará a cabo bajo petición de la Dirección del Centro con un mínimo de 72 horas de antelación, mediante el parte de suministro que la empresa pondrá a su disposición, remitiéndolo vía mail. El listado de productos figura en el Anexo I del PPT.



CLAUSULA OCTAVA.- Menú de Fiestas del Centro.

Cada Centro celebra las siguientes fiestas para sus usuarios:

- Desayuno Fiesta de Reyes (chocolate caliente con roscón, el primer día lectivo del año), atendiendo a posibles restricciones por tipo de dieta (diabéticos, etc.)
- Comida especial Fiesta de Navidad (un día, a determinar, en el mes de diciembre).
- Aperitivo especial Fiesta de verano: En el C.O. Aluche, un día a determinar en los meses de junio o julio. En el C.O. Juan Ramón Jiménez, en el mes de junio.
- Aperitivo especial Fiesta de Aniversario del Centro: En el C.O. Aluche, un día a determinar en el mes de mayo. En el C.O. Juan Ramón Jiménez, un día a determinar en el mes de octubre.

El precio de estos menús estará incluido en el contrato. La comida consistirá en aperitivo, ensalada, primer plato, segundo plato, fruta, postre, pan, bebida y café.

Las familias podrán acompañar a los usuarios y trabajadores en cualquiera de estas cuatro fiestas. Estas abonarán 4 € por comensal en el desayuno de la fiesta de Reyes, 6 € en cada aperitivo, ya sea por la fiesta de verano o de aniversario y 12 € por la comida de Navidad.

Este pago será efectuado por los familiares directamente a la empresa adjudicataria. Estos servicios se servirán tipo buffet y el número aproximado de los mismos será fijado por la Dirección del Centro, atendiendo a la capacidad y posibilidades de las instalaciones.

CLAUSULA NOVENA.- Condiciones de Prestación del Servicio.

A. Elaboración, preparación de comidas, transporte y regeneración.

La empresa adjudicataria se encargará de la elaboración y preparación de las comidas en sus instalaciones y de su transporte desde dichas instalaciones al Centro garantizando las condiciones higiénicas y sanitarias adecuadas. Específicamente:

El cocinado de las materias primas, se llevará a cabo a unas temperaturas de cocción y/o fritura que lleguen al centro del alimento, especialmente en la elaboración de carnes, huevos y pescados, con el fin de conseguir la destrucción de los microorganismos patógenos.



Los productos elaborados mayoritariamente en línea fría tendrán una caducidad máxima de 5 días.

Los procesos de enfriamiento o abatimiento, en aquellas elaboraciones de comidas en los que sea necesario, se efectuarán en el plazo de tiempo más breve posible, de forma que la temperatura baje a 4º C en el centro del alimento; y manteniéndolo en cámara frigorífica a la temperatura que requiera cada producto hasta el momento del consumo.

Los productos elaborados mayoritariamente en línea fría permanecerán conservados tras su elaboración en las instalaciones del contratista a una temperatura en el centro del producto inferior a los 3ºC. Estas condiciones se mantendrán hasta su preparación y ordenación en los medios de transporte para ser trasladados a las instalaciones del Centro.

Los productos elaborados en la cocina del adjudicatario permanecerán envasados en recipientes de uso alimentario, herméticos hasta el momento de su adecuación para el uso en las instalaciones del Centro.

Los productos elaborados en la cocina del adjudicatario dispondrán del etiquetado correspondiente que los identifique adecuadamente según la normativa vigente, con especial mención de su fecha de producción y caducidad.

En el momento de la recepción en el Centro, los alimentos entregados estarán a una temperatura, medida en el centro del producto, inferior a 5º C. Una vez recibidos los productos en el centro de destino, se almacenarán y conservarán en refrigeración a una temperatura inferior a 5º C, o en congelación según se requiera y, por último, la regeneración y adaptación para el consumo de los alimentos que hayan de servirse en cada comida, se realice en unas condiciones higiénico-sanitarias óptimas.

Cuando los productos servidos requieran regeneración (preparación preliminar para su puesta en consumo), se garantizará que se cumple el Real Decreto 3484/2000 de 28 de octubre:

- a) Los productos se extraerán de la cámara de refrigeración justo antes de su regeneración, no permaneciendo a temperatura ambiente más tiempo del estrictamente necesario
- b) En el interior del producto se alcanzará una temperatura de al menos 70ºC.
- c) Se procederá a su consumo una vez regenerado con la mayor prontitud posible, y siempre en un periodo máximo de 24 horas.



El servicio de comidas del comedor dispondrá de una ración estándar para cada uno de los diferentes platos que habrá de servir a los comensales, para ello, previamente habrán realizado una medida de equivalencia estandarizada con los utensilios habituales que se utilizan para efectuar dicho servicio (cucharas, cazos, etc.).

Los productos ya regenerados o extraídos de la cámara de refrigeración para su uso y, sin embargo, no utilizados, serán desechados por el adjudicatario, prohibiéndose de manera terminante su reutilización a posteriori.

La empresa adjudicataria en las cocinas centrales de la misma y ambos centros conservarán las “muestras testigo” de los alimentos servidos durante los 5 días anteriores, refrigeradas y según las instrucciones correspondientes del Sistema de Higiene, Seguridad Alimentaria y APPCC de la Agencia Madrileña de Atención Social, que se encuentra a disposición del adjudicatario en el propio centro. Dichas muestras deben conservarse perfectamente identificadas (plato, fecha, servicio y cualquier otro dato que se considere relevante), para su posterior control y análisis si fuera necesario.

B. Montaje de mesas y servicio de comidas.

La empresa adjudicataria:

- *Realizará el montaje de las mesas:*

En el C.O. Juan Ramón Jiménez el servicio se desarrollará en dos turnos, uno para el Centro de Día y el 50 % aproximadamente del Centro Ocupacional y el segundo turno para el 50 % restante del Centro Ocupacional.

En el C.O. Aluche el servicio se desarrollará en un turno.

Los usuarios se distribuirán por mesas ocupando siempre aquellas que se le asignen por parte de la dirección del centro, a fin de poder ser identificadas fácilmente las diferentes dietas. Las mesas se montarán con manteles desechables y servicio completo en vajilla de loza, cristal y menaje de acero inoxidable. Se dispondrá de vajilla adaptada para aquellos usuarios que lo precisen. La vajilla y menaje serán aportados por el Centro.

- *Servirá la comida en las mesas en perfectas condiciones organolépticas y de temperatura.*



Durante los turnos de comedor se servirán los menús basales e hipocalóricos por auxiliares/camareros diferenciados, es decir, las dietas especiales serán servidas siempre por la misma persona, tanto en uno como en otro turno, pudiendo algunos de los platos ser emplatados en cocina.

- *El servicio para el Centro de Día Juan Ramón Jiménez* se realizará en las propias barquetas de regeneración; procediendo al emplatado los propios trabajadores del Centro de Día.
- *El servicio para los usuarios de los Centros Ocupacionales Juan Ramón Jiménez y Aluche* se llevará a cabo directamente por el adjudicatario del servicio en las barquetas de envasado, quién además servirá en las mesas a los distintos usuarios del Centro Ocupacional.
- *El servicio para los trabajadores de ambos Centros* se realizará directamente en las barquetas de regeneración, para que el propio personal del Centro se sirva (autoservicio).

Todos los platos constituyentes del servicio serán previamente regenerados en cocina respetando los parámetros marcados para ello en cuanto a condiciones higiénicas de manipulación y de temperatura.

C. Retirada de menaje, comidas y limpieza.

La empresa adjudicataria:

- Retirá todo el menaje, cubiertos, vajilla (platos, boles, vasos, tazas, etc.), manteles, y servilletas, procediendo a la eliminación de aquellos no reciclables en los contenedores destinados a tal efecto.
- Efectuará la limpieza de la vajilla, cubiertos, vasos, etc., dejando todo ello debidamente recogido y depositado en el lugar previsto tal fin.
- Recogerá los residuos y efectuará el traslado de los cubos de residuos alimenticios y otro material asimilable a residuos urbanos, al cuarto de basura destinado al efecto, así como el traslado de dichos cubos a la calle y su recogida en el horario preceptivo. Para



la realización de este servicio, se deben cumplir las normas existentes en cuanto al tipo de contenedores y bolsas, así como los modos de recogida de los mismos.

- Efectuará la limpieza de las mesas, así como de los útiles, bandejas, carros y demás que se hayan utilizado.
- Realizará la limpieza de la sala de recepción de comidas.

CLAUSULA DÉCIMA.- Medios personales.

La empresa deberá contar con el personal necesario para atender las obligaciones derivadas del contrato.

El personal que preste el servicio estará en posesión de la acreditación exigida en la normativa vigente como manipulador de alimentos, en el momento del inicio de la prestación y durante toda la ejecución del servicio, y deberá respetar las medidas de sanidad e higiene previstas en la misma.

El personal que preste el servicio deberá estar en todo momento correctamente aseado, cumpliendo estrictamente las normas higiénico-sanitarias, uniformado e identificado adecuadamente según su categoría profesional y la actividad a desarrollar, según lo establecido en la normativa vigente.

El personal que preste el servicio deberá mostrar hacia los usuarios el debido respeto, manteniendo un trato adecuado, correcto y afable, y atendiendo a sus necesidades en todo momento. Se adjunta relación de trabajadores para la realización del servicio. ANEXO IV.

En ningún caso ni circunstancia, la existencia de este contrato supone relación laboral entre el adjudicatario o su personal y la Agencia Madrileña de Atención Social. Dicho personal dependerá exclusivamente del adjudicatario, por cuanto éste tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su condición de empresario en relación con el cumplimiento de las disposiciones vigentes en materia laboral, de Seguridad Social, Seguridad e Higiene y Prevención de Riesgos Laborales en el trabajo, sin que la Agencia Madrileña de Atención Social asuma ningún tipo de responsabilidad al respecto. La empresa adjudicataria podrá delegar o contratar la prevención de riesgos laborales de sus trabajadores destinados en estos centros, con cualquier entidad empresarial autorizada en esta materia.



En caso de accidente o perjuicio de cualquier género ocurrido a los trabajadores con ocasión del ejercicio de los trabajos, el adjudicatario cumplirá lo dispuesto en las normas vigentes, bajo su responsabilidad, sin que esto alcance en modo alguno a la Comunidad de Madrid.

El personal no sufrirá cambios, salvo en las sustituciones obligadas por enfermedad, accidente, permiso, vacaciones o a petición de la propia Administración. En todo caso, la modificación sufrida por el personal deberá ser justificada ante la Dirección del Centro.

Deberán actuar, en cumplimiento del RD 393/2007 de 23 de marzo, conforme a lo establecido en el Plan de Autoprotección y en el organigrama del centro. Seguirán las instrucciones emitidas por los órganos competentes y la propia iniciativa para asegurar la efectividad de la evacuación del Centro. Para ello, deberán conocer el centro de trabajo, todas sus dependencias, las zonas de riesgo especial, así como las salidas de emergencia y posibles recorridos de evacuación, debiendo participar en los simulacros de emergencia.

CLÁUSULA DECIMO PRIMERA.- Medios materiales.

Los suministros de agua, gas y electricidad serán por cuenta de la Agencia Madrileña de Atención Social, como también lo será la vajilla y el menaje cocina.

Los productos de limpieza necesarios para efectuar las labores de limpieza y desinfección de equipos y utensilios, corren a cargo de la empresa adjudicataria, debiendo en todo momento cumplir con las directrices que adopte el Sistema de Higiene Seguridad Alimentaria y APPCC de la Agencia Madrileña de Atención Social, acordes a la normativa vigente.

Para la realización de los trabajos descritos en este pliego se cederá al adjudicatario, exclusivamente durante el periodo de prestación del servicio, el uso de los locales, equipos e instalaciones actualmente situados en la sala de recepción de comidas del Centro y destinados específicamente a las funciones de recepción de productos, almacenaje, conservación, manipulación, elaboración y servicio de comidas. El adjudicatario no podrá retirar del Centro ninguno de estos elementos, comprometiéndose a su correcto uso. Serán inventariados al comienzo del servicio por la Dirección del Centro, lo que se aceptará y conformará por la empresa adjudicataria.



CLAUSULA DÉCIMO SEGUNDA.- Obligaciones del Contratista.

La empresa adjudicataria garantizará la adecuada composición energética y de nutrientes de la dieta ofertada. Para ello, la empresa deberá contar con la supervisión de un profesional de la nutrición.

La empresa adjudicataria realizará los oportunos controles bromatológicos y microbiológicos, según la normativa actualmente vigente, asumiendo los gastos de dichos análisis y controles.

Los resultados de estos controles serán remitidos a la Dirección Coordinación Sanitario Asistencial de la Agencia Madrileña de Atención Social, a finales de cada uno de los meses pares del año (enero, marzo, mayo, julio, septiembre y noviembre).

Plan de autocontrol, higiene y seguridad alimentaria:

El adjudicatario deberá disponer de un Plan de Autocontrol, el con el que al menos, cumplirá de forma obligatoria con lo establecido en el Sistema de Higiene, Seguridad Alimentaria y Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) de la AMAS, que trate de asegurar la higiene de sus instalaciones y sus prácticas de manipulación y será responsable de que los trabajadores que participen en la manipulación de alimentos reciban la formación requerida por la normativa vigente y estén en disposición de la acreditación, exigida en la misma para manipulador de alimentos y deberá respetar las medidas de sanidad e higiene previstas en:

- Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se establecen las Normas de Higiene relativas a los Productos Alimenticios.
- Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las Normas de Higiene para la elaboración, distribución y comercio de Comidas Preparadas (modificado por RD 135/2010, de 12 de febrero).
- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
- Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero. Deroga disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.



- Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero, por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria y que deroga el Real Decreto 202/2000, para su adaptación a la Ley 17/2009, de 23 de noviembre, y se modifican varias leyes para su adaptación a la Ley 25/2009, de 22 de diciembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio.
- Reglamento UE 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.
- Reglamento (UE) 2017/2158 de la Comisión de 20 de noviembre de 2017, por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos.
- Aquellas otras disposiciones legales de ámbito municipal, autonómico, nacional o comunitario en materia fiscal, laboral, de seguridad social y seguridad que le sean de aplicación. para el ejercicio del presente contrato.

El Plan de Autocontrol deberá contar con los siguientes elementos:

- De acuerdo a los programas y manuales legalmente establecidos, incluirá, en el plan de autocontrol y su correspondiente documentación, detalles específicos de los programas de prerrequisitos implantados por la empresa, así como su vinculación con otros sistemas o programas de gestión de la calidad de la empresa adjudicataria.
- Estarán convenientemente detallados los programas de muestreo analíticos, gestión y metodología de las tomas de muestras, compromisos de conservación de las muestras-testigo y cumplimentación de los registros establecidos especificados en el sistema de higiene, seguridad alimentaria y APPCC de la AMAS.
- Así mismo, en el Plan de autocontrol estará contemplada específicamente la gestión de los productos elaborados mediante el sistema de cocina mayoritariamente en “línea fría”.



En el caso de los programas de prerequisites, será necesario que haya disponible información suficiente sobre:

- Programas de formación de los manipuladores.
- Códigos de buenas prácticas de manipulación (BPM).
- Programa de formación en alérgenos alimentarios.
- Control del abastecimiento de agua.
- Trazabilidad.
- Programas de mantenimiento de locales, instalaciones y equipos.
- Programas de limpieza y desinfección.
- Programa de desinsectación y desratización.

La programación formativa de los manipuladores de alimentos estará incluida en el programa APPCC del contratista.

Al inicio del contrato, el contratista deberá presentar al Director/a de cada centro los certificados que acrediten la habilitación o formación inicial como manipulador de alimentos y alérgenos alimentarios, del personal que va a desarrollar el servicio; así como posteriormente de la formación continuada de los mismos, según la normativa vigente.

A disposición de los usuarios estará la hoja oficial de reclamaciones, quedando obligado a dar cuenta a la Dirección del Centro, dentro de las 24 horas siguientes, de cada reclamación que se efectúe.

La empresa deberá indemnizar los daños que se causen a terceros como consecuencia de las operaciones que requiera el desarrollo del servicio.

En caso de que por cualquier circunstancia no pudiera prestar el servicio en condiciones normales, deberá poner los medios necesarios para que el mismo se efectúe con la mínima pérdida de tiempo sobre los horarios marcados, la que nunca supondrá un retraso de más de 30-45 minutos sobre estos.



No podrá utilizar el nombre del Centro en sus relaciones con terceras personas, siendo directamente responsable de las obligaciones que contraiga.

Serán por cuenta del adjudicatario todos los gastos derivados del cumplimiento del contrato, ya sean generales, financieros, seguros, de transporte, honorarios del personal a su cargo, licencias, anuncios, tasas y todo tipo de impuestos, así como los que puedan originarse o modificarse durante el plazo de vigencia del contrato.

Cualquier cambio en la metodología de la prestación del servicio será previamente consultado con la Agencia Madrileña de Atención Social, que autorizará, en su caso, la correspondiente pertinencia.

En caso de cierre temporal del Centro por realización de obras necesarias o cualquier otra causa justificada, el adjudicatario no tendrá derecho a indemnización o compensación alguna, pudiendo optar entre rescindir el contrato o reanudar el contrato con la reapertura del Centro.

CLAUSULA DÉCIMO TERCERA.- Dirección, coordinación, seguimiento e inspección del servicio.

La dirección de los trabajos corresponde al Responsable del contrato, cuya función de dirección se debe hacer valer única y exclusivamente con el responsable de la empresa adjudicataria designado a tal efecto, siendo obligatorio para este cumplir los requerimientos que el primero le dirija en virtud del poder de dirección y supervisión de los trabajos que ostenta. Las instrucciones dadas por el responsable del contrato serán genéricas, puesto que las específicas de la prestación del servicio corresponden a la empresa adjudicataria.

Al inicio del contrato, la empresa adjudicataria deberá comunicar al Responsable del contrato y la dirección de cada centro, el nombre y apellidos, correo electrónico y de teléfono móvil, disponible en horario de lunes a viernes y de 9:00 a 18:00 horas, del Responsable Técnico de la empresa adjudicataria designado a tal efecto, a efectos de la coordinación y seguimiento de la ejecución del mismo, siendo dicho responsable el único interlocutor con el personal que preste el servicio.



El Responsable Técnico de la empresa adjudicataria designado a tal efecto y el Director del Centro, o persona en quién delegue, se reunirán mensualmente con carácter previo a la conformidad mensual de los trabajos realizados para analizar las incidencias y proponer las correcciones y/o las mejoras oportunas, levantándose Acta de dichas reuniones.

Tanto el Responsable del contrato como el Director de cada Centro podrán dar instrucciones al Responsable Técnico de la empresa adjudicataria designado a tal efecto, siempre que no supongan modificaciones de las prestaciones ni se opongan a las disposiciones en vigor o a las cláusulas del presente pliego y demás documentos contractuales.

El Responsable Técnico de la empresa adjudicataria deberá informar por escrito tanto al Responsable del contrato como a la Dirección del Centro de cualquier incidencia que surja en el transcurso de la prestación del servicio, en un plazo no superior a 24 horas.

La Agencia Madrileña de Atención Social podrá realizar, bien con sus equipos de profesionales o bien a través de empresas especializadas, cuando lo estime oportuno y sin necesidad de previo aviso, la supervisión, inspección y comprobación del cumplimiento de la normativa en materia de higiene, manipulación y calidad alimentaria, así como de la verificación del cumplimiento de las condiciones exigidas en el presente pliego y sus anexos y, en general, del funcionamiento del servicio.

Se podrán requerir, en todo momento, las auditorias y determinaciones analíticas que se estimen necesarias tanto a la propia empresa adjudicataria como a sus proveedores. Todo ello para garantizar la idoneidad sanitaria, alimenticia y técnica de cualquier producto del Anexo I.

De forma añadida, el servicio de comedor será objeto de las auditorías de APPCC e inspecciones periódicas que en esta materia estime oportunas la AMAS, dentro de su política general de calidad, higiene y seguridad alimentaria, comprometiéndose la empresa adjudicataria a dar respuesta mediante acciones correctoras a los hallazgos detectados en las mismas.

La Agencia Madrileña de Atención Social podrá visitar y realizar auditorías a las instalaciones de la empresa adjudicataria a fin de comprobar que las materias primas utilizadas en la elaboración de los alimentos, se corresponden con las características y categorías enunciadas en el catálogo de calidades y materias primas de la AMAS.



Asimismo, se podrán auditar los procedimientos de la adjudicataria en las fases de elaboración de los productos, estos una vez terminados y las fases de “emplatado” o “envasado”, almacenamiento y conservación, pudiendo rechazar aquellos que no cumplan con las necesarias características contractuales o higiénico sanitarias.

De forma ordinaria la AMAS realizará determinados análisis bromatológicos de la dieta triturada en los que se midan los siguientes parámetros:

- Densidad energética por 100 g.
- Proporción de hidratos de carbono, grasas y proteínas.
- Humedad y fibra.

Para tener acceso al contenido de los ANEXO I (Catálogo de Calidades y Materias Primas de la Agencia Madrileña de Atención Social), ANEXO II (Fichas técnicas de los platos), ANEXO III (Menú basal y Meriendas y sobredesayunos) deberá solicitarlo a través del correo electrónico de la División de Contratación de la Agencia Madrileña de Atención Social contratacionamas@madrid.org

Madrid, a la fecha de la firma

EL ADJUDICATARIO LOTE 1

EL DIRECTOR COORDINADOR
SANITARIO ASISTENCIAL DE LA AMAS

EL ADJUDICATARIO LOTE 2

Fdo.: Primitivo Ramos Cordero



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código de verificación: **1222182985742942762099**

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código de verificación: **1222182985749042762**

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código de verificación: **1222182985749042762**

D^a. María del Carmen de la Fuente Moreno, con D.N.I. 03,086,052-G, en su calidad de representante legal de la empresa PROYECTO LABOR S.L, CERTIFICA que en la actualidad los trabajadores que se encuentran prestando sus servicios en la ejecución del contrato A/SER-015200/2018, están incluidos en la siguiente relación con las condiciones laborales que se especifican a continuación:

[illegible]