



A/SER-008306/2023

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARTICULARES PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO INTEGRAL DE RESTAURACIÓN EN LA RESIDENCIA DE MAYORES ADOLFO SUAREZ ADSCRITA A LA AGENCIA MADRILEÑA DE ATENCIÓN SOCIAL.

INDICE

CLÁUSULA PRIMERA.- OBJETO.

CLÁUSULA SEGUNDA.- LUGAR DE PRESTACIÓN.

CLÁUSULA TERCERA.- DESCRIPCION DEL SERVICIO.

1.- GESTION DEL APROVISIONAMIENTO

2.- RECEPCION DE VÍVERES

3.- ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE VÍVERES

4.- ELABORACION, PREPARACION, ENTREGA DE COMIDAS Y FINALIZACIÓN DEL SERVICIO

4.1.- Características de las materias primas.

4.2.- Sistemas de elaboración y preparación de comidas.

4.3.- Contenido de las comidas: concepto de plato, menú, dieta, extras, productos elaborados o manufacturados y suplementos.

4.4.- Contenido de las comidas: determinación de la composición de cada plato, dietas y ciclos de menús estacionales.

4.5.- Entrega de las comidas al personal de atención a comedores.

4.6.- Finalización del servicio: La recepción del menaje y carros utilizados para el servicio.

5.- LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPAMIENTO E INSTALACIONES.

6.- GESTIÓN DE RESIDUOS.

CLÁUSULA CUARTA.- CALENDARIO DEL SERVICIO Y HORARIO.

CLÁUSULA QUINTA.- MEDIOS MATERIALES.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **1221395716725921164913**

CLAUSULA SEXTA.- MEDIOS PERSONALES.

CLAUSULA SÉPTIMA. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.

CLÁUSULA OCTAVA.- DIRECCIÓN, COORDINACIÓN, SEGUIMIENTO E INSPECCIÓN DEL SERVICIO.

ANEXOS

ANEXO I

CARACTERÍSTICAS Y CALIDADES DE LAS MATERIAS PRIMAS

ANEXO II

CÓDIGOS DE DIETAS

MENÚS DE VERANO E INVIERNO

MENÚS ESPECIALES DE FESTIVIDADES

ANEXO III

LISTADO DE PLATOS – RECETARIO DE LA AMAS

FICHAS TÉCNICAS DE PLATOS – RECETARIO DE LA AMAS

ANEXO IV

FRECUENCIAS LIMPIEZA ESPACIOS COCINA

ANEXO V

LOCALES, EQUIPOS E INSTALACIONES DE LAS DEPENDENCIA DE COCINA

ANEXO VI

INSTRUCCIÓN DEL GERENTE DEL ICE AMAS-GO-3/2023, DE 12 DE ENERO DE 2023

ANEXO VII

INFORMACIÓN DEL PERSONAL QUE PRESTA SERVICIOS EN LA ACTUALIDAD



CLÁUSULA PRIMERA.- OBJETO.

1.1.- El contrato al que este Pliego se refiere, tiene por objeto describir las características técnicas, así como el contenido del servicio de restauración para los usuarios de la Residencia de Mayores y del Centro de Día Adolfo Suarez adscrito a la Agencia Madrileña de Atención Social, en adelante AMAS.

1.2.- El número máximo de comensales será de 280 para la Residencia de Mayores a diario, 60 para el Centro de Día de lunes a viernes laborales y 6 comidas adicionales de lunes a viernes laborales.

1.3.- El Servicio de Restauración ha de cumplir con los objetivos del Protocolo de Atención a la Alimentación e Hidratación de la AMAS conforme a la Instrucción del Gerente del IC AMAS-GO-3/2023, de 12 de enero de 2023 (ANEXO VI).

CLÁUSULA SEGUNDA.- LUGAR DE PRESTACIÓN.

El servicio se prestará en la Residencia de Mayores Adolfo Suarez con dirección en Calle Ravena nº 18, 28032 Madrid.

CLÁUSULA TERCERA.- DESCRIPCION DEL SERVICIO.

El servicio de restauración objeto de este contrato comprende:

- el aprovisionamiento,
- la recepción de víveres,
- el almacenamiento y conservación de víveres,
- la elaboración, preparación, presentación y entrega de las comidas suficientes y con un gramaje bien definido para cada plato y adecuado para los usuarios destinatarios del servicio,
- la limpieza y mantenimiento del equipamiento e instalaciones, y
- la gestión de residuos.

Las comidas se elaborarán “in situ”, en las instalaciones del centro, fundamentalmente a partir de alimentos naturales, no preparados ni precocinados, salvo en aquellos casos en los que los métodos de elaboración no garanticen un equilibrio energético y nutricional adecuado en determinados platos, como aquellos que han de ser sometidos a cambios de densidad o textura (semitriturados y triturados), pudiendo utilizar en estos casos, productos elaborados, preparados o



manufacturados de contrastada calidad (excluida la carne mecánicamente separada según el R.D. 474/2014), con un aporte nutricional y textura adecuados, para personas que tienen comprometida su deglución, así como su capacidad y volumen de ingesta.

La empresa adjudicataria deberá estar inscrita en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, tal como establece el Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

3.1.- GESTION DEL APROVISIONAMIENTO

Todos los productos incluidos en este pliego deberán cumplir la normativa en materia de seguridad alimentaria, Reglamento (CE) nº 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios y el Reglamento (CE) nº 853/2004, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, así como toda la normativa de carácter transversal y sectorial que les sea de aplicación.

La empresa adjudicataria realizará la previsión de consumos y la gestión de compras de víveres y productos de limpieza, así como la petición a los proveedores en cantidad suficiente y calidad adecuada para disponer de stocks para la correcta prestación del servicio de restauración. (ANEXO I)

Los productos adquiridos por la adjudicataria deberán ajustarse a las especificaciones técnicas que se establecen en el Código Alimentario español y las reglamentaciones técnico-sanitarias vigentes, así como al ANEXO I de Características y Calidades de las Materias Primas de la AMAS.

Se excluyen explícitamente aquellos ingredientes y productos destinados a la nutrición enteral, así como a la parental.

3.2.- RECEPCION DE VÍVERES

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. Del mismo modo, la empresa adjudicataria realizará la recepción de los víveres verificando el cumplimiento de lo dispuesto en el Real Decreto 890/2011, de 24 de junio, por el que se aprueba la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

Los víveres se admitirán únicamente si sus calidades, condiciones y temperaturas del transporte y envases son las adecuadas y siempre cumpliendo con el ANEXO I de características y calidades de las materias primas, que vendrán reflejadas en las fichas técnicas y en los albaranes de entrega, siendo responsable de velar por su cumplimiento el Jefe de Cocina, rechazando todos



aquellos víveres que no cumplan con estas características y calidades, o todos aquellos en los que estime que no se encuentran en condiciones adecuadas.

El transporte de los alimentos hasta el centro se llevará a cabo tal como dispone el Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, por empresas con un sistema de autocontrol basado en los principios del APPCC, con una flexibilidad ajustada a esta actividad que permita asegurar la trazabilidad de los alimentos transportados y entregados.

3.3.- ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE VÍVERES

La empresa adjudicataria dispondrá de los locales y cámaras instaladas en la Residencia para el almacenamiento de los víveres y productos de alimentación en la forma adecuada para preservar sus calidades, evitar caducidades y garantizar la correcta conservación de los mismos.

Estos locales y cámaras son de uso exclusivo para este servicio y este centro, no estando permitido darle otro uso diferente al mencionado.

En todo momento la empresa adjudicataria deberá asegurar la posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de recepción, almacenado, conservación, producción, transformación y distribución, de un alimento, o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o con probabilidad de serlo, a través de la trazabilidad de los mismos.

3.4.- ELABORACION, PREPARACION, ENTREGA DE COMIDAS Y FINALIZACIÓN DEL SERVICIO

Los alimentos se elaborarán y prepararán “in situ” en la cocina del centro, con arreglo a las siguientes prescripciones:

3.4.1.-Características de las materias primas.

La empresa adjudicataria deberá aportar al Director de los Trabajos, 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 890/2011 de 24 de junio y al Real Decreto 126/2015 de 27 de febrero. Todo ello cumpliendo lo establecido en el catálogo de características y calidades de las materias primas, ANEXO I.

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

Todos los productos utilizados por el adjudicatario deberán disponer de las correspondientes autorizaciones administrativas.

El adjudicatario deberá tener aprobados proveedores suficientes para cada producto.



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.

3.4.2.- Sistemas de elaboración y preparación de comidas

El adjudicatario elaborará las comidas en la cocina del Centro. Excepcionalmente, en los supuestos previstos en la cláusula quinta del presente pliego, los platos podrán ser preparados y/o elaborados en las instalaciones de la empresa adjudicataria en una cocina de apoyo y a través del sistema “línea fría”. Ésta se encargará de que el transporte desde dichas instalaciones hasta la Residencia, su almacenamiento en las cámaras de refrigeración-congelación de la misma 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 óptimas, según define el Real Decreto 3484/2000 de 28 de octubre.

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 y en cualquier caso, siguiendo las temperaturas descritas en el Sistema de Higiene, Seguridad Alimentaria y APPCC de la AMAS.

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 y en cualquier caso siguiendo las temperaturas descritas en el Sistema de Higiene, Seguridad Alimentaria y APPCC de la AMAS.

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 y en cualquier caso siguiendo las temperaturas descritas en el Sistema de Higiene, Seguridad Alimentaria y APPCC de la AMAS.

Aquellos productos preparados que requieran ser regenerados o calentados en el menor tiempo posible, se harán de tal manera que se alcance en el centro del alimento una temperatura igual o superior a 65º C; procediéndose a su consumo una vez regenerado con la mayor prontitud posible, y siempre en un periodo máximo de 24 horas.

3.4.3.- Contenido de las comidas: concepto de plato, menú, dieta, extras, productos elaborados o manufacturados y suplementos.



A los efectos determinar la perfecta prestación del servicio en este contrato se definen a continuación los siguientes conceptos:

Plato: Combinación de alimentos que, tras un proceso de elaboración en la cocina, de acuerdo a una ficha técnica de composición definida en el ANEXO III y procedimiento establecido, se definen como aptos para su consumo.

Puede tratarse de platos cocinados o de platos sin cocinar, servidos a diferentes temperaturas.

Menú: La combinación de diferentes platos que constituyen una ingestión (desayuno, comida, merienda o cena) para una dieta determinada en un día o días establecidos.

Dieta: Cada una de las presentaciones o variantes de los menús que serán proporcionadas a los usuarios con el objetivo de satisfacer sus necesidades y requerimientos generales y específicos. Semanalmente, la dieta deberá cubrir adecuadamente las ingestiones recomendadas de nutrientes (IR) de los usuarios, teniendo en cuenta que su presentación, sabor, aspecto y el resto de características organolépticas hagan favorable su consumo. Las dietas basales son de uso general, para usuarios sin necesidades especiales; y las dietas especiales o terapéuticas son para usuarios con requerimientos diferentes por sus condiciones fisiológicas o vitales.

Extra o complemento: 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.).

Productos elaborados o manufacturados. Productos alimenticios manufacturados controlados desde el punto de vista sanitario, con un aporte nutricional y textura adecuados para personas que tienen comprometida su deglución, así como su capacidad y volumen de ingesta. Excluida la carne mecánicamente separada según el R.D. 474/2014.

Suplemento: Ingredientes y productos farmacológicos prescritos por el médico y destinados a la alimentación oral o enteral. Estos suplementos están excluidos del presente pliego.

3.4.4.- Contenido de las comidas: determinación de la composición de cada plato, dietas y ciclos de menús estacionales.

- 3.4.4.1.- Determinación de la composición de cada plato: fichas técnicas.

La empresa adjudicataria deberá adecuarse a la composición de cada plato que compone los distintos menús establecidos en este pliego, atendiendo estrictamente a los ingredientes y cantidades fijados, así como los alérgenos contenidos en los mismos, que figuran en las fichas técnicas recogidas en el Anexo III.



No obstante, el adjudicatario puede proponer nuevos platos no incluidos en las fichas técnicas del ANEXO III, y también alimentos y bebidas no incluidos en el ANEXO I, que presentará en el mismo formato, si bien, estará supeditado a la aprobación previa por la Dirección Coordinación Sanitario Asistencial de la AMAS.

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 del Director del Centro, y en su ausencia, de la Dirección Coordinación Sanitario Asistencial de la AMAS.

Las fichas contienen los siguientes datos:

- Ingredientes:

Describe las materias primas utilizadas en cada plato con su gramaje por ingrediente.

Los gramajes por ración se computan en crudo, previo a la elaboración, siempre referidos a la porción comestible del alimento, y limpios, es decir deshuesados, sin espinas, eviscerados y escurridos.

- Ficha nutricional del plato elaborado:

Incluye 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, así como los alérgenos alimentarios que contienen. Siendo opcionales el contenido en fibra, minerales y vitaminas.

- Alergias, intolerancias y/o restricciones alimentarias:

Contendrán los alérgenos alimentarios de cada uno de los ingredientes que componen la ficha técnica del plato, advirtiendo de cualquier cambio que se produzca en los mismos (Reglamento UE 1169/2011 y al Real Decreto 126/2015).

Se le facilitará al adjudicatario un listado de personas a las que no deben servirse menús o platos con determinados ingredientes, por presentar alergias, intolerancias o restricciones nutricionales para aquellas personas a las que, por sus características especiales, deben controlar su dieta, con nombre, apellidos, nº habitación y alimentos restringidos.

- 3.4.4.2.- Dietas.

La empresa adjudicataria deberá adecuarse en la elaboración de las comidas a la programación de dietas y menús que figuran en el ANEXO II.

En el ANEXO II figura la programación de dietas con sus correspondientes códigos. A estas dietas podrán añadirse otras autorizadas por la Dirección Coordinación Sanitario Asistencial de la



AMAS a través del catálogo de dietas de la aplicación HIRE (Historial Integral del Residente) / HSSR (Historia Sociosanitaria del Residente)

El código de dietas tiene como objetivo facilitar la administración y gestión de los diferentes platos que componen los menús y la correcta aplicación de las diferentes dietas terapéuticas.

La dieta predominante de los usuarios será la dieta basal en el 80-90% de los casos y con una necesidad de modificación de la textura o densidad entorno al 25% de los comensales.

La Dieta basal constituye el menú básico del Centro y constituye una alimentación saludable, variada y equilibrada donde se aportan suficientes nutrientes energéticos (carbohidratos y lípidos), plásticos (proteínas) y reguladores (vitaminas y minerales) en las proporciones adecuadas para cubrir las ingestas básicas recomendadas de los residentes y usuarios del centro de día.

También se elaborarán las dietas especiales o terapéuticas que, por sus propias características, no son las habituales.

Los códigos de las dietas son los siguientes:

- Dieta basal (B0)
- Dieta líquida (C1)
- Dieta semitriturada o blanda (C2)
- Dieta triturada (C3)
- Dieta diabetes (N1)
- Dieta astringente (N2)
- Dieta protección gástrica (N3)
- Dieta hipocalórica (N4)
- Dieta rica en fibra (N5)
- Dieta insuficiencia renal crónica (N6)
- Dietas individualizadas (I) que puedan precisar los usuarios ante determinados problemas de salud (dieta oncológica, celíacos, etc.).

Todas las dietas se podrán adecuar en función de las necesidades nutricionales del usuario a cinco diferentes variantes: con sal (CS), sin sal (SS), con azúcar (CA), sin azúcar (SA) y sin sal ni azúcar (SSSA).



Así mismo las dietas podrán realizarse en forma de 3 densidades o texturas: entera, semitriturada y triturada.

A fin de poder asegurar un equilibrio nutricional adecuado, en las dietas trituradas con el código C3, 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 (excluida la carne mecánicamente separada según el R.D. 474/2014).

- 3.4.4.3.- Menú: ciclos mensuales.

El contenido del menú/día del residente se compone de al menos cuatro ingestas diarias (desayuno, comida, merienda y cena) y de aquellos complementos alimenticios (extras) que, según criterio médico, deban ser consumidos fuera del horario de las comidas principales, a media mañana y toma de noche (recena o colación).

El contenido del menú/día del usuario del centro de día se compone de tres ingestas diarias: media mañana, comida, y media tarde (asimilable a la merienda).

Se servirá un menú variado y equilibrado conforme se establece en los ciclos de menús que se extienden en ciclos de seis semanas y van rotando, según determina el Anexo II.

Los menús se modifican según las condiciones climatológicas de la estación anual, pudiéndose distinguir de una forma genérica como “*menús de verano y menús de invierno*”. En cada menú se señala con un asterisco (*), los platos correspondientes al verano. 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 residentes, especialmente aquellos platos que se consideren menos propicios para las condiciones climatológicas del momento.

En cada cambio de estación se variarán como mínimo el 25% de los platos que componen los menús para dar la mayor satisfacción a los residentes, que podrán disfrutar así de unos menús más variados. Para cada menú se han elaborado 6 semanas con los platos correspondientes de verano y de invierno, para que el adjudicatario adapte la prestación del servicio a cada momento estacional.

Las materias primas para la elaboración de cada plato deberán ser preferentemente productos frescos, como en el caso de las frutas y verduras de temporada; 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.

El porcentaje mínimo de productos frescos que se utilizarán con respecto al total del consumo, será el siguiente:



- 90% de fruta natural, fresca y cruda, en diferentes formas de presentación (entera, troceada, macedonia, compota, etc.) del total del consumo de fruta. Solo se permitirá un 5-10% del consumo en forma de fruta en almíbar o en otro tipo de preparación comercial (compotas, etc.).
- 60% de verdura natural, fresca y cruda del total del consumo de verduras. Al menos se servirán 10-12 raciones a la semana de verdura-hortaliza natural, fresca y cruda.
- % de carne fresca del total del consumo de carne.
- 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.
- Utilizar un máximo del 15-20% de platos elaborados o precocinados industrialmente, en el consumo de empanadillas, croquetas, albóndigas, puré de patatas, puré de verdura, etc.; elaborando el resto con productos naturales y preferiblemente "in situ".

El desayuno y la merienda se encuentran determinados en el ANEXO II, así como la comida y la cena, que estarán compuestas al menos por un primer plato, segundo plato acompañado de una guarnición, pan, y postre.

Opcionalmente podrá servirse vino (una copa) de forma selectiva, a aquellos usuarios en los que no esté contraindicado, por prescripción médica.

El menú/día tendrá un aporte energético medio, aproximado entre 1750 y 2300 kilocalorías, salvo en los casos de la dieta hipocalórica e hipercalórica, y tendrá las características adecuadas en cuanto a nutrientes. Se dará opción a repetir algún plato, salvo recomendaciones en contra del personal sanitario.

Se tenderá a cumplir con los postulados de la dieta mediterránea saludable y dieta de fácil masticación-deglución para personas con disfagia, entre los que cabe reseñar:

- Alimentación natural completa a base de productos de textura modificada suave y homogénea para facilitar la deglución, así como aguas gelificadas en personas con trastornos deglutorios.
- Valores energéticos y de nutrientes garantizados en todas sus variantes y modificaciones de textura.
- Libre de alérgenos alimentarios y sin riesgo de contaminación cruzada a los mismos. Libre de lactosa para las personas intolerantes. Sin colorantes ni conservantes.
- Bajo contenido en sal, grasas saturadas, grasas "Trans" y azúcares simples.
- Proteínas de alto valor biológico.



- Rica en fibra, vitaminas y minerales.
- Variedad de sabores y aromas que mejora el apetito y la satisfacción de la persona.
- Se dará prioridad a utilizar técnicas culinarias más saludables como horno, vapor, hervido y plancha, frente a otras como frituras, rebozados, sofritos y preparaciones con salsas.
- El aceite utilizado para aliñar las ensaladas será siempre aceite de oliva virgen y para cocinar y freír se utilizará aceite de oliva o aceite de girasol alto oleico. Por motivos medioambientales, el aceite culinario sobrante debe depositarse en los circuitos de reciclado.
- Alto control higiénico-sanitario, sin riesgo de contaminación microbiológica, física o química.

Se dispensarán, como mínimo, dos zumos de naranja natural a la semana, que serán servidos según las instrucciones del Director del Centro.

Se consultará diariamente antes de las 9.00 horas a través del listado correspondiente de Historial Integral del Residente (HIRE) / Historia Sociosanitaria del Residente (HSSR), el número de residentes presentes en el Centro, a fin de conocer la cantidad de comensales. Cualquier incidencia o cambio en el tipo de Dieta o en el Menú, efectuada por el personal sanitario que se produzca posteriormente a esa hora y se quiera realizar en el día, será comunicado a la Cocina por la Unidad de Enfermería a través de la Unidad de Información y Control del Centro.

Los menús semanales se publicitarán con sus correspondientes alérgenos en los tablones de los comedores, firmados por el Jefe de Cocina, el Médico o Nutricionista y el Director del Centro, antes del inicio de la semana en curso.

• 3.4.4.4.- Menús Especiales.

Existirán unos menús especiales (con todas las opciones del código) para las diferentes festividades, en los que se han incorporado platos especiales, según la ocasión (ANEXO II).

Las festividades en las que se servirán los menús especiales son las siguientes:

- Año Nuevo (1 de enero): desayuno y comida especiales
- Día de reyes (6 de enero): desayuno y comida especiales
- Viernes Santo: comida especial
- Día del Mayor (1 de octubre): comida especial



- Nochebuena (24 de diciembre): cena especial
- Día de Navidad (25 de diciembre): desayuno y comida especial
- Nochevieja (31 de diciembre): cena especial
- Semana Fiestas del Centro: una comida especial para un máximo de 370 comensales (Usuarios, familiares y trabajadores del centro)
- Las familias podrán acompañar a los usuarios en cualquiera de estas fiestas. El servicio se efectuará “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. Cada comensal abonará 4 € por el desayuno de la fiesta de Reyes, 6 € en cada aperitivo, ya sea por la fiesta de verano o de aniversario y 12 € por las comidas de Navidad.
- Este pago será efectuado por los familiares directamente a la empresa adjudicataria.
- Mensualmente se celebrará una comida especial para todos los residentes, para celebrar los cumpleaños de los usuarios que hayan tenido lugar durante ese periodo de tiempo. (Según Anexo II)

• 3.4.4.5.- Servicios Especiales.

La empresa adjudicataria del servicio de restauración deberá facilitar el menú del día, en condiciones adecuadas de conservación y temperatura, a los residentes y a los usuarios del Centro de Día que lo precisen cuando, por causas de consultas médicas o visitas hospitalarias, no pueda servírsele el menú en los horarios marcados en la cláusula cuarta. Esta circunstancia será comunicada a la empresa por la persona designada en el Centro con la antelación necesaria, si fuera posible.

Se considera incluido en el coste del contrato, 6 comidas adicionales de lunes a viernes laborables, que aproximadamente suponen un total de 1482 comidas anuales.

Cuando por circunstancias especiales como excursiones, actividades del Centro, etc., algunos de los residentes no puedan comer en el Centro, la empresa adjudicataria sustituirá el menú diario por bolsas de comida y bebida para los mismos (picnic). Esta circunstancia será comunicada a la empresa con una antelación de 5 días.

El adjudicatario también estará obligado a servir las siguientes comidas y/o meriendas-desayunos extraordinarias en las fechas a determinar por la Dirección del Centro, si esto fuera necesario. Dichos servicios extraordinarios se facturarán separadamente del servicio diario y por los importes que se detallan a continuación:

- Merienda: En las actuaciones socioculturales (aproximadamente 1 mensual) de grupos de actividades o voluntarios (con 120 comensales máximo): 2,5 euros/comensal.



- Vino español anual: Durante las Fiestas de Navidad con un máximo de 250 comensales (usuarios, familiares y trabajadores): 6,0 euros/comensal, concretando la cantidad y calidad con el Director del Centro.

3.4.5.- Entrega de las comidas al personal de atención a comedores.

La entrega de las comidas, se realizará por parte de la empresa adjudicataria del servicio de restauración, en el oficio de la cocina, a la empresa encargada del transporte de ésta hasta los comedores.

Este proceso incluye la colocación de la comida elaborada en recipientes adecuados y acompañados de los utensilios para servir, dentro de los carros calentadores y de reparto, y su mantenimiento a la temperatura adecuada.

También incluye el emplatado y colocación en bandejas térmicas individuales en los carros de distribución para todos los servicios de desayuno, media mañana, almuerzo, merienda, cena y toma de noche de aquellos usuarios que así lo requieran y así esté prescrito por el/la médico/a y/o enfermero/a, y su disposición en los carros de distribución.

Se emplatará un menú completo que sirva de modelo en cuanto a las cantidades y presentación, al objeto de que el servicio de atención de comedores proceda a servir las mesas conforme al mismo. El menú modelo se emplatará atendiendo a los gramajes adjudicados para cada ración de cada uno de los platos, así como a una correcta imagen y presentación de los mismos.

Las bandejas térmicas individuales deben permitir el mantenimiento de las temperaturas adecuadas de los alimentos hasta su presentación al residente.

La distribución eficiente incluye la identificación inequívoca de:

- Los recipientes de la comida, que deberán reflejar el contenido y la dieta a la que corresponde.
- En los carros, el lugar al que van destinados: planta, y comedor.
- Y las bandejas individuales, que contendrá la siguiente información: nombre del residente, nº habitación y tipo de dieta.

Durante este proceso deberán observarse rigurosamente todas las medidas higiénicas que impidan la aparición de toxiinfecciones alimentarias o de elementos no adecuados en las bandejas de servicio.

La bollería se presentará envasada en origen en sus respectivas bolsas herméticas, para evitar posibles contaminaciones derivadas de su manipulación y trasiego.



3.4.6.- Finalización del servicio: La recepción del menaje y carros utilizados para el servicio.

La recepción del menaje sucio y los carros utilizados se llevará a cabo por parte de la empresa adjudicataria del servicio de restauración, realizándose también en el oficio de la cocina.

3.5.- LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DEL EQUIPAMIENTO E INSTALACIONES.

Se llevará a cabo utilizando los productos y técnicas que aseguren las máximas condiciones de higiene y seguridad, del menaje de cocina y utillaje empleado en la cocina para la elaboración de la comida, maquinaria (cortadoras, peladoras, cafeteras, etc.), parte externa de las campanas extractoras, bandejas, contenedores, carros de cocina y de transporte de comidas, fuegos, hornos, freidoras, etc.

Esta limpieza se realizará en la zona de lavado del oficio de cocina que será utilizado según los horarios marcados por el Director del Centro.

Asimismo, se limpiarán los pavimentos y paramentos, cámaras frigoríficas, almacenes, etc.

La frecuencia de limpieza de instalaciones y equipamiento será descrita en el ANEXO IV y se llevará a cabo por la empresa adjudicataria y su coste está incluido en el contrato.

3.6.- GESTIÓN DE RESIDUOS

3.6.1.- La empresa adjudicataria del servicio de restauración trasladará los residuos generados en la cocina hasta el lugar que se indique para su futura evacuación. Asimismo, en caso de que algún residuo no fuese asimilable a urbano, adoptará las medidas necesarias para que el mismo sea retirado por el gestor de residuos autorizado, como es el caso de los residuos grasos orgánicos.

Atenderá al traslado de residuos generados en base a la normativa establecida por las distintas administraciones tanto respecto al emplazamiento al que deben de ser trasladados, como al horario y a los sistemas de evacuación.

La adjudicataria adoptará con carácter general las medidas preventivas derivadas de la correcta gestión de residuos y, especialmente, las destinadas a evitar vertidos líquidos indeseados, emisiones contaminantes a la atmósfera y el abandono de cualquier tipo de residuos.

En consecuencia, la prestación del servicio se desarrollará atendiendo a los siguientes criterios de buena gestión medioambiental:

- Limpieza y retirada final de envases, embalajes, basuras y cualquier clase de residuos generados en las zonas de trabajo.
- Almacenamiento y manipulación adecuados de productos químicos y mercancías o residuos peligrosos.



- Prevención de fugas, derrames y contaminación del suelo, arquetas o cauces, con prohibición de la realización de cualquier vertido incontrolado.
- Segregación de residuos y uso de contenedores y bolsas adecuados a la clasificación de los mismos. Con el fin de facilitar la recogida selectiva y evitar la mezcla de basura posterior por el personal de cocina, siempre que no se pueda garantizar de otro modo, se deberán poner bolsas de diferentes colores para cada fracción de residuos, según la normativa vigente o instrucciones del Responsable del Contrato. Se seguirá, en la medida de lo posible, la codificación de colores de los contenedores urbanos: **azul** para el papel y cartón, **amarillo** para envases de plástico y metálicos, tanto férricos (acero, latón) como no férricos (aluminio, etc.) procedentes de latas de bebidas, alimentos, etc.; **gris tapa naranja** para todo tipo de residuos que no se puedan usar en los restantes contenedores, **verde** para envases de vidrio y **marrón** para materia orgánica. Los materiales potencialmente contaminadores se depositarán en **bolsas rojas**.
- La recogida, limpieza, mantenimiento y gestión de residuos grasos orgánicos (aceite y grasas comestibles) de la cocina.

Específicamente, la empresa adjudicataria atenderá al traslado de residuos generados en base a las normas sanitarias establecidas, bien por el Centro, bien por las autoridades competentes, tanto respecto al emplazamiento al que deben de ser trasladados, como al horario y a los sistemas de evacuación: Directiva 91/689/CEE; R.D. 1163/1986; Ley 10/1998 y Ley 5/2003 de Residuos de la Comunidad de Madrid y la Ley 77/2022 de 8 de abril de residuos y suelos contaminantes para una economía circular.

La basura generada en cocina se depositará primero en el cuarto de basura de cocina y posteriormente a los contenedores situados en el exterior.

Al finalizar su turno, no deben quedar envases de basuras pendientes de retirar.

Si por parte de la Dirección del Centro se establecieran otros horarios acordes con las necesidades del mismo (recogida nocturna, etc.) se planificará la recogida de acuerdo con las directrices establecidas.

Las bolsas u otros recipientes necesarios para la retirada de la basura serán por cuenta de la adjudicataria.

3.6.2.- Informes de plagas. La empresa adjudicataria deberá informar a la Jefa de Área de Servicios Generales de todas las evidencias que indiquen la presencia de insectos o plagas, observados mientras se realiza el servicio de limpieza de las zonas asignadas.

Lo referido anteriormente no incluye la aplicación de medidas o procedimientos para gestionar un suceso de plagas en las instalaciones. La empresa concesionaria será responsable de despejar, limpiar y desinfectar las áreas contaminadas por plagas, incluyendo sus excrementos o cadáveres, independientemente de las tareas de desinfección, desinsectación y desratización que será realizada por una empresa especializada, dedicada a este fin.



CLÁUSULA CUARTA.- CALENDARIO DEL SERVICIO Y HORARIO

4.1.- El servicio se prestará todos los días del año en la Residencia de Mayores, y de lunes a viernes, excepto festivos, en el Centro de Día.

4.2.- Horario de entrega de comida: La empresa adjudicataria deberá atender las indicaciones del Director del Centro sobre la modificación de horarios, en función de la organización y funcionamiento de este y de las necesidades asistenciales y/o sociales que puedan darse.

Cada una de las comidas estará preparada y lista para su entrega en el lugar destinado en la cocina, **quince minutos antes** de los horarios de inicio de cada servicio, según figura a continuación:

Desayuno: se llevará a cabo desde las 08:30 hasta las 09:30 horas.

Comida: se llevará a cabo desde las 13:00 hasta las 14:00 horas.

Merienda (Media tarde): se llevará a cabo desde las 16:00 hasta las 17:00 horas.

Cena: se llevará a cabo desde las 20:00 hasta las 21:00 horas.

4.3.- Horario de recogida de carros y menaje sucio:

Los servicios y carros utilizados se recogerán en el oficio de la cocina, donde han de ser transportados por el Servicio de Atención en Comedores cuando se terminen los servicios, según estos horarios:

Desayuno: finalizará a las 11:00 h.

Comida: finalizará a las 15:00 h.

Merienda (Media tarde): finalizará a las 17:30 h.

Cena: finalizará a las 22:00 h.

La recogida total de los carros e instalaciones finalizará como máximo media hora después de los servicios de desayuno y merienda, y como máximo una hora después del servicio de comida y cena.

Este horario, en circunstancias excepcionales, podrá ser modificado en más/menos 30 minutos, por el Director del Centro en función de la organización y funcionamiento de la Residencia y de las necesidades asistenciales y/o sociales que puedan darse. También podrá modificarse el inicio del servicio para algunos comedores específicos.

Toda modificación de los horarios de prestación del servicio, será comunicada con al menos 7 días de antelación a la empresa adjudicataria por el director del Centro.



La empresa adjudicataria y el personal a su cargo tendrán acceso a las dependencias del Centro entre las 7 y las 23 horas. Además, deberá pedir autorización expresa al Director del Centro siempre que el personal de la empresa adjudicataria, deba acceder o permanecer en las dependencias del Centro en otros horarios.

CLÁUSULA QUINTA.- MEDIOS MATERIALES

5.1.- Instalaciones y enseres: inventario e informes técnicos.

La empresa adjudicataria utilizara el equipamiento y las instalaciones necesarias para la prestación del servicio, ubicadas en el centro y detalladas en el ANEXO V, sin que en ningún momento adquiriera derecho alguno sobre los mismos salvo el de su uso durante el período de vigencia del contrato.

Al inicio del contrato se hará entrega del inventario de enseres y menaje y se procederá a la comprobación de cada uno de los elementos que lo componen, levantando acta de entrega con la conformidad del contratista y de la Administración.

La AMAS deberá hacer entrega de la revisión técnica de cada uno de los equipos e instalaciones, realizada por el servicio técnico oficial respectivo (SAT), con una antigüedad no superior a dos meses.

Si un equipo se estropea definitivamente, se estudiará la causa que lo ha motivado, viendo en los informes de revisión anual y en las posibles reparaciones que haya tenido, el uso que se le ha dado, la vida útil, el cumplimiento de la normativa vigente o cualquier otra información que lleve a la Agencia Madrileña de Atención Social a establecer si la reposición la realiza el adjudicatario o la AMAS.

Periódicamente, como mínimo una vez al año, y en todo caso un mes antes de la finalización del contrato, el adjudicatario realizará una revisión técnica de todas las instalaciones y equipos, a través del servicio técnico oficial respectivo (SAT) y hará entrega del parte o certificado completo al Director del Centro.

El uso de los locales, instalaciones, maquinarias y utillajes sólo podrán ser destinados a la prestación del servicio contratado, sin que, en ningún caso, la adjudicataria pueda desarrollar otras actividades o atender los requerimientos del personal u otros centros ajenos a la actividad de la Residencia y Centro de Día, suministrar alimentos a usuarios o terceros que no sean solicitadas o autorizadas conforme a lo dispuesto en el presente pliego, como tampoco podrá retirar del Centro ninguno de estos elementos.

El Centro podrá decidir incorporar en cualquier momento equipamiento adicional al contrato si así lo estimase necesario, comprometiéndose el adjudicatario a su uso y a realizar las labores que conlleve, siempre dentro de lo marcado en el pliego como prestación de los servicios.



También correrá a cargo de la empresa adjudicataria la pequeña maquinaria de uso específico para la prestación del servicio de restauración y el pequeño material de mantenimiento.

El adjudicatario devolverá los locales, equipos e instalaciones en perfecto estado de uso y conservación, lo cual deberá ser certificado por una Empresa Homologada, siendo directamente deducible de la facturación pendiente, e incluso de la fianza definitiva, el importe de los deterioros observados a criterio de la AMAS a la fecha de extinción del contrato. A tenor de lo cual la empresa adjudicataria, podrá solicitar, al hacerse cargo del servicio, levantamiento de acta de recepción de locales, equipos e instalaciones.

5.2.- Suministros

La empresa adjudicataria deberá hacer un uso adecuado y responsable de los suministros de agua, gas, alumbrado y energía eléctrica que precise para la ejecución de su cometido. Los gastos de agua, gas y electricidad serán por cuenta de la AMAS.

El coste del mantenimiento, tanto preventivo como correctivo independientemente del origen de las averías de los equipos e instalaciones será responsabilidad del adjudicatario.

La empresa adjudicataria asumirá el coste de los productos necesarios en el aseo del personal: jabón de manos, papel seca manos, papel higiénico, etc., así como para la limpieza de las instalaciones donde presta sus servicios: productos de limpieza, bolsas de basura y demás material necesario.

5.3.- Herramienta informática: Historial Integral del Residente (HIRE) / Historia Socio Sanitaria del Residente (HSSR).

En el momento de iniciar la ejecución del contrato, la Agencia Madrileña de Atención Social deberá facilitar al personal de la empresa adjudicataria, el acceso a la aplicación HIRE (Historial Integral del Residente) / HSSR (Historia Socio Sanitaria del Residente) para la correcta prestación del servicio. Este acceso permitirá la elaboración de los menús de una forma dissociada, es decir, sin acceso a los datos personales, sociales o sanitarios de cada residente.

5.4.- Instalaciones y equipos del adjudicatario: Cocina de Apoyo.

Para asegurar el cumplimiento del servicio y ante la posibilidad de que se produzcan contingencias como, huelgas, averías de agua, gas, electricidad, siniestros, obras y otras similares, que no permitan la elaboración en las cocinas del Centro, la empresa adjudicataria deberá disponer, en un radio máximo de 80 Km del Centro, de una Cocina de Apoyo, con las instalaciones adecuadas para la elaboración a través del sistema "Línea Fría", que dispondrá de:

- a) Local adecuado: El adjudicatario del contrato dispondrá de un local destinado a la elaboración de alimentos dotado con las instalaciones y maquinaria que sean necesarias para la prestación del servicio.



- b) Espacio físico para la limpieza vehículos. La empresa adjudicataria deberá disponer de un espacio físico con las instalaciones adecuadas, para la limpieza y desinfección de los vehículos utilizados para el transporte de la comida.
- c) Espacio físico para la limpieza de carros: La limpieza y desinfección de los carros de transporte será por cuenta del adjudicatario. La empresa adjudicataria deberá disponer de un espacio físico con las instalaciones adecuadas, para la limpieza y desinfección de carros utilizados para el traslado de la comida.

En cuanto a los equipos, la Cocina de Apoyo dispondrá de los siguientes:

- a) Vehículos: La empresa dispondrá de los vehículos de transporte necesarios, que reunirán las condiciones apropiadas para el cumplimiento de las exigencias establecidas en la normativa vigente.
- b) Equipos de limpieza de vehículos: Equipos adecuados, para la limpieza y desinfección de los vehículos utilizados para el traslado de la comida.
- c) Carros de transporte: Deberán ser suficientes para la distribución de la comida; dichos carros se encontrarán en todo momento en perfecto estado de mantenimiento, limpieza y desinfección. Estos carros serán de materiales susceptibles de limpieza y desinfección, así como resistentes a la corrosión.
- d) Equipos de limpieza de carros. Equipos adecuados para la limpieza y desinfección de los carros.

Si excepcionalmente, no pudiera prestar el servicio por circunstancias no imputables al Centro, el adjudicatario deberá poner los medios necesarios para el restablecimiento normal del servicio con la mínima pérdida de tiempo sobre los horarios marcados o, si esto no fuera posible, correr con los gastos del servicio alternativo.

CLAUSULA SEXTA.- MEDIOS PERSONALES.

6.1.- La empresa adjudicataria contará con el personal necesario para atender las obligaciones derivadas del contrato, y atender el servicio descrito en este pliego, cubriendo oportunamente el calendario y horario descrito en la cláusula cuarta.

En todo caso, en base a la experiencia acumulada a lo largo de los años de ejecución de este contrato; el personal de cocina que se estima necesario para llevar a cabo un servicio correcto, adecuado a las necesidades del centro, en presencia física durante los **365 días** del año, y teniendo en cuenta los incrementos de tiempos de elaboración de las diferentes comidas a expensas de los porcentajes mínimos de utilización de víveres y materias primas de productos naturales, frescos y de temporada que se han introducido, para la elaboración de cada plato; es:



- 2 Jefes de Cocina durante 2.835 horas, para dar cobertura entre las 10:00 a 20:00 horas a razón de 8 horas al día (1 de estos trabajadores, dará cobertura durante 112 horas, a razón de 8 horas al día, las 14 festividades del año; que podrá ser o no, rotatoria entre ellos).
- 4 Cocineros durante 6.885 horas, para dar cobertura en horario de 08:00 a 21:00 horas (1 de estos trabajadores, desarrollará su jornada durante 1 hora nocturna, todos los días del año; que podrá ser o no, rotatoria entre ellos. 2 de estos trabajadores, darán cobertura durante 224 horas a lo largo del año, a razón de 8 horas las 14 festividades del año; que podrá ser o no, rotatoria entre ellos).
- 1 Ayudante de Cocina durante 1.575 horas, para dar cobertura entre las 08:00 a 22:00 horas (este trabajador, desarrollará su jornada durante 112 horas a lo largo del año, a razón de 8 horas durante las 14 festividades del año).
- 6 Pinches de Cocina, Auxiliar de Colectividades o Auxiliar de Servicios de Limpieza, durante 8.955 horas, para dar cobertura en horario de 07:00 a 22:00 horas (2 de estos trabajadores desarrollarán su jornada durante 1 hora nocturna, entre las 07:00 a las 08:00 horas, todos los días del año; que podrá ser o no, rotatoria entre ellos. 3 de estos trabajadores, darán cobertura durante 336 horas a lo largo del año, a razón de 8 horas durante las 14 festividades del año; que podrá ser o no, rotatoria entre ellos).

Y siempre respetando las horas pactadas en el Convenio de aplicación.

Esta “plantilla tipo”, es por la que se regirán los futuros pliegos de licitación y la que se tendrá en cuenta a efectos de subrogación de personal.

Así mismo, para la correcta prestación del servicio, la empresa deberá contar un experto nutricionista que le asesore en la propuesta de nuevos platos no incluidos en las fichas técnicas del ANEXO III y que deben ser autorizadas por la Dirección Coordinación Sanitario Asistencial de la AMAS.

6.2.- 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 de la empresa adjudicataria, 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 y de Seguridad e Higiene en el trabajo, sin que la Agencia Madrileña de Atención Social asuma ningún tipo de responsabilidad ni obligación al respecto.

6.3.- Además, el adjudicatario estará obligado al cumplimiento de las normas incluidas en el Convenio Colectivo de aplicación.

En el Anexo VII del presente pliego figura la información del personal que presta servicios en la actualidad facilitada por la actual empresa adjudicataria.



6.4.- A la finalización y al inicio del contrato, la empresa adjudicataria comunicará a la AMAS la relación de los trabajadores contratados adscritos a la ejecución del contrato indicando su categoría profesional, jornada, antigüedad, salario base, complementos o pluses debidamente cuantificados, costes sociales y convenio colectivo al que se encuentran acogidos, para el supuesto de que existiera obligación de subrogar al personal que preste sus servicios en la empresa adjudicataria. La misma información deberá aportarse por la empresa cuando se produzca la sustitución de algún efectivo o a petición del Director de los trabajos.

6.5.- Formación.

La empresa adjudicataria garantizará que todos los profesionales anteriormente referidos se encuentren en posesión del correspondiente título o certificado profesional de formación requerido para cada una de sus respectivas categorías; o en su defecto, de una experiencia certificada en cada una de las categorías profesionales de al menos cinco años. La documentación acreditativa de estos extremos se remitirá a la Dirección del Centro, 15 días antes del comienzo del servicio.

La Agencia Madrileña de Atención Social será la encargada de dar la formación sobre el Módulo de Dietas, de la aplicación informática H.I.R.E. (Historial Integral del residente) / H.S.S.R. (Historia Socio Sanitaria del Residente), necesaria para la prestación del servicio, una vez formalizado el contrato. Esta formación versará sobre la elaboración de menús y dietas y los datos, se tratarán siempre de forma disociada, es decir, sin acceso a los datos personales, sociales o sanitarios de cada residente.

La empresa adjudicataria garantizará, en todo momento, que el profesional que ejerce de Jefe de Cocina conoce la citada aplicación informática, así como que está al día de las modificaciones e innovaciones de dicha aplicación que pudiera realizarse.

El adjudicatario será responsable de que todos los trabajadores que participen en el Servicio de Restauración, estén en posesión de la acreditación oficial que le reconozca como manipulador de alimentos y alérgenos alimentarios.

En el momento de la formalización del contrato, deberá presentar al Director de los Trabajo, los certificados que acrediten la habilitación como manipulador de alimentos del personal que va a desarrollar el servicio, debiendo mantenerse actualizados durante la vigencia del mismo.

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

Formará a todo el personal que destine a la prestación del servicio, objeto de este contrato, en todo lo referente a los Planes de Autoprotección, Evacuación y Emergencias.



6.6.- Uniformidad.

El personal del adjudicatario deberá ir, dentro del recinto del Centro, debidamente uniformado, con distintivo claramente visible y fácilmente legible, en el que figure el nombre completo, categoría y nombre de la empresa adjudicataria.

El coste correspondiente a la uniformidad del personal del adjudicatario y cualquier otro consumo de prendas desechables de higiene de su personal, será por cuenta del mismo, considerándose incluido en el precio del contrato.

El lavado de la uniformidad del personal será acargo del adjudicatario.

6.7.- Estabilidad de la plantilla y sustitución del personal

El adjudicatario deberá mantener estable la plantilla.

El personal será sustituido únicamente y salvo excepciones, como consecuencia de enfermedad, accidente, permiso o vacaciones, etc. y la empresa adjudicataria queda obligada a notificar al Director del Centro, con una antelación mínima de 72 horas siempre que sea posible.

La sustitución definitiva deberá comunicarse por escrito al Director del Centro, que la autorizará en el plazo máximo de 3 días. La comunicación especificará las condiciones salariales, pluses y antigüedad del trabajador, así como la acreditación de su formación, experiencia y el certificado que le acredite como manipulador de alimentos.

El adjudicatario deberá sustituir a petición de la propia Administración a cualquier trabajador adscrito a los servicios cuando incumpla el horario, no se comporte con la diligencia precisa en la realización de su cometido, o no proceda con la debida corrección en sus dependencias, tanto en su trato con los usuarios, como con los familiares u otro personal del Centro.

Todos los trabajadores de la empresa adjudicataria se deberán identificar en el control de entrada del centro y por razones de seguridad solo se permitirá la entrada a las personas que previamente haya notificado la empresa y autorizado la Dirección del Centro.

CLAUSULA SÉPTIMA. OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

7.1.- La empresa adjudicataria del presente contrato deberá disponer de los medios suficientes, tanto personales como materiales, para la prestación de los servicios requeridos en el presente pliego.

Establecerá una sistemática de trabajo planificado, coordinada con la Dirección del Centro, con una normativa interna y de control para conseguir un servicio adecuado a la tipología y características de la residencia. Los profesionales deberán actuar en todo momento con la iniciativa y resolución que las circunstancias requieran, evitando la inhibición o pasividad en el



servicio. No pudiendo negarse sin causa que lo justifique, a prestar aquellos servicios o tareas, que se ajusten a las funciones propias del empleo.

7.2.- Corresponde a la empresa adjudicataria el mantenimiento de la disciplina y competencia profesional de su personal, admitiendo las sugerencias que se propongan al respecto por parte de la Dirección del Centro, siempre que exista causa que lo justifique. Exigirá de sus trabajadores las condiciones de presencia, modales, compostura, hábitos higiénicos (estado de las uñas, heridas sin proteger, toser- estornudar sobre los alimentos, fumar, etc.), uso adecuado de las instalaciones, etc., de acuerdo con las más elementales normas de convivencia a los residentes, usuarios, familiares y resto de trabajadores, cuidándose al máximo la limpieza y decoro del vestuario.

La Agencia Madrileña de Atención Social se reserva el derecho de rechazar los servicios de cualquier empleado que, por determinadas circunstancias, estime que no es aconsejable su entrada en el Centro. Podrá obligar al adjudicatario a que sustituya o traslade a cualquier trabajador adscrito a los servicios cuando incumpla alguna de las obligaciones o cláusulas del contrato, no se comporte con la diligencia precisa en la realización de su cometido o no proceda con la debida corrección en sus dependencias, tanto en su trato con los usuarios, como con los familiares u otro personal del Centro.

7.3.- No podrá utilizar el nombre del Centro ni de la AMAS en sus relaciones con terceras personas, ni siquiera a efectos de facturación de proveedores o cualquier otra que pueda tener con personas a su servicio, siendo directamente responsable de las obligaciones que contraiga.

La empresa adjudicataria deberá adecuarse, en la prestación de sus servicios, a las especificaciones técnicas, calidades y presentaciones de productos alimenticios establecidas en los Anexos de este pliego, tanto en lo relativo a ciclos de menús mensual como a las fichas técnicas de composición de los platos.

7.4- Responsabilidad por daños materiales

La empresa adjudicataria responderá de todos los daños que se puedan producir en las instalaciones, mobiliario, enseres y utillaje utilizados para la prestación del servicio debiendo repararlo a su costa, así como los extravíos que se produzcan, debiendo proceder a su inmediata reposición o, en su caso, a satisfacer la indemnización que proceda.

7.5.- Responsabilidad por daños a terceros

La empresa adjudicataria indemnizará por los daños que puedan producirse a terceros como consecuencia de la prestación del servicio.



7.6.- Cierre temporal de instalaciones

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

7.7.- Seguridad y salud en el trabajo

Velará de forma escrupulosa por el cumplimiento de las medidas sobre Prevención de Riesgos Laborales, de Seguridad e Higiene vigentes en todas las operaciones que se realicen en el cumplimiento de los trabajos de restauración, así como de seguridad alimentaria.

Se cumplirá estrictamente la normativa vigente sobre protección, formación, etc., en:

- Prevención de Riesgos Laborales.
- Seguridad e Higiene en el Trabajo.
- Cualquier otra legislación vigente relacionada con la actividad.

En la medida en que le sea de aplicación, el adjudicatario elaborará y presentará un Plan de Seguridad y Salud laboral, fundamentalmente basados en el Real Decreto 1215/1997, de 18 de Julio, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud para la utilización por los trabajadores de los equipos de trabajo y la actualizará en base a las normativas que se establezcan.

En caso de accidente o perjuicio de cualquier género ocurrido a los empleados 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.

La empresa adjudicataria velará de forma escrupulosa por el cumplimiento de las medidas de Seguridad e Higiene vigentes en todas las operaciones que se realicen en el cumplimiento de los trabajos contratados de manipulación de los alimentos. Específicamente, será de obligado cumplimiento para el adjudicatario ajustarse a lo establecido en la siguiente normativa:

- 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.



- 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.
- Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.
- Ley 772022 de 8 de abril de residuos y suelos contaminantes para una economía circular.
- 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.

7.8.- Plan de autocontrol, higiene y seguridad alimentaria.

La empresa adjudicataria estará sujeta a lo dispuesto por la normativa en vigor en materia de salubridad, higiene, manipulación y calidades de los alimentos y específicamente deberá contar con un Plan de Autocontrol, con el que al menos, cumplirá de forma obligatoria con lo establecido en el Sistema de Higiene, Seguridad Alimentaria y Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) de la AMAS.

Dicho sistema será puesto a disposición del adjudicatario por parte de la AMAS, para asegurar la higiene de sus instalaciones y de sus prácticas de manipulación, según lo establecido en:

- Real Decreto 1086/2020, de 11 de diciembre, 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.

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.



- Asimismo, 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.
- En el caso que la empresa adjudicataria debiera elaborar algún plato a través del sistema de línea fría, en el Plan de Autocontrol estará contemplada específicamente la gestión de los productos elaborados mediante el sistema de 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 AMAS, durante la ejecución del contrato, podrá realizar con medios propios o ajenos, las visitas o auditorias que estime oportunas, para verificar la existencia de dicho Plan de Autocontrol, su cumplimiento y eficacia, así como la cumplimentación correcta de los registros de control del Sistema de Higiene, Seguridad Alimentaria y APPCC.

Tal y como se establece en la cláusula Sexta, el adjudicatario será responsable de que todos los trabajadores que participen en la manipulación de alimentos reciban la formación obligatoria y estén en posesión de la acreditación que lo justifique, antes del inicio de la prestación del servicio, así como posteriormente de la formación continuada de los mismos, según la normativa vigente relativa a la formación de Manipuladores de Alimentos y Alérgenos alimentarios.

7.9.- Análisis bromatológicos

De forma ordinaria la empresa adjudicataria deberá realizar con periodicidad trimestral:

- a) cuatro análisis bromatológicos (físico-químicos) de la dieta triturada que contengan mediciones de los siguientes parámetros:



- densidad energética por 100 g,
- proporción de hidratos de carbono, grasas y proteínas, y
- humedad y fibra;

b) cuatro análisis microbiológicos de productos elaborados que contengan, al menos mediciones de los siguientes parámetros:

- *escherichia coli*,
- *estafilococos coagulasa (+)*,
- *salmonella* e investigación de *listeria monocytogenes* y

c) cuatro análisis de superficies que contengan, al menos, mediciones de los siguientes parámetros:

- aerobios mesófilos totales,
- enterobacterias totales y uno de ellos al menos *Listeria Monocytogenes*,

La empresa adjudicataria asumirá los gastos que supongan estos análisis y los remitirá a la Agencia Madrileña de Atención Social, a finales de cada uno de los trimestres correspondientes.

7.10.- Conservación de muestras

La empresa adjudicataria deberá recoger y conservar identificadas muestras testigo que representen todas las comidas preparadas servidas diariamente (plato, fecha, servicio y cualquier otro dato que se considere relevante), **se guardarán preferentemente en recipientes estériles cerrados, claramente identificados con la fecha**, o en recipiente (tupperware recién lavado en lavavajillas). En caso eventual de realización de verificaciones microbiológicas toda la flora microbiana detectada será imputada al alimento, no al tipo de envase. Las muestras testigo se conservarán en refrigeración a $\leq 4^{\circ}\text{C}$, durante un mínimo de 7 días. Cada muestra testigo deberá contener una ración individual, con una cantidad mínima ≥ 100 g; según determina el Real Decreto 1086/2020, de 9 de diciembre y los criterios marcados y en el Plan de Seguridad, Higiene Alimentaria y APPCC de la AMAS, para su posterior control y análisis.

7.11.- Hoja de reclamaciones

Tendrá a disposición de los usuarios 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.



CLÁUSULA OCTAVA.- DIRECCIÓN, COORDINACIÓN, SEGUIMIENTO E INSPECCIÓN DEL SERVICIO.

8.1.- Dirección de los trabajos

La dirección de los trabajos corresponde al Director Coordinador Sanitario Asistencial de la AMAS, 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 Director de los trabajos serán genéricas, puesto que las específicas de la prestación del servicio corresponden a la empresa adjudicataria, en base a las prescripciones de este pliego.

8.2.- Supervisión y control

La supervisión y control se extenderá a todos los aspectos relativos al contenido del servicio y al cumplimiento de las cláusulas y prescripciones de los correspondientes pliegos administrativos y técnicos.

Será responsabilidad de la Dirección del Centro de dichas tareas de supervisión y control, no obstante, podrá delegar esta tarea entre el personal a su cargo, comunicándoselo previamente al adjudicatario.

8.3.- Responsable técnico de la empresa

Al inicio del contrato, el representante legal de la empresa adjudicataria deberá comunicar por escrito al Director de los Trabajos, al Director del Centro y al Área de Contratación de la AMAS, el nombre y apellidos del Responsable Técnico de la empresa adjudicataria designado a tal efecto, correo electrónico y de teléfono móvil.

El Responsable Técnico de la empresa, o persona/s en quien delegue, deberá estar localizable en un teléfono móvil en horario de 8 de la mañana a 21 horas, los 365 días del año, a efectos de la coordinación y seguimiento de la ejecución del contrato y solventar las posibles incidencias que puedan surgir, siendo dicho responsable el único interlocutor con el personal que preste el servicio (en ningún caso deberá coincidir con el responsable de cocina al que se refiere la Cláusula Sexta).

El Responsable Técnico de la empresa adjudicataria, designado a tal efecto y el Director del Centro 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.



La empresa adjudicataria deberá informar por escrito, tanto al Director de los Trabajos 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.

Tanto el responsable del contrato como el director del 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.

8.4.- Jefe de cocina

El Jefe de Cocina diariamente y a la hora del almuerzo, visitará todos y cada uno de los comedores y testará el grado de satisfacción de los usuarios a los efectos de poder subsanar las deficiencias detectadas.

El Jefe de Cocina designado por la empresa adjudicataria podrá ser requerido en cualquier momento por el Director del Centro o persona en quien delegue para informarle sobre las posibles quejas existentes entre los usuarios y sugerencias de mejora del servicio. Este está obligado a asistir a las reuniones de trabajo a las que sea convocado por el Director de los trabajos para informar, bien en reuniones periódicas, bien puntualmente, de la marcha de los trabajos, así como a presentar los informes que le sean solicitados sobre las tareas encomendadas.

8.5.- Inspecciones

La AMAS 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.

La empresa adjudicataria estará obligada a facilitar al responsable o responsables de la supervisión y control cuanta documentación le requieran en el ejercicio de sus funciones, y facilitar el acceso a las dependencias, equipos y productos que deseen examinar.

El responsable de supervisión y control podrá:

- Rechazar partidas de víveres pendientes de recibir o que se acaben de recibir.
- Rechazar alimentos o bebidas ya almacenadas.
- Rechazar alimentos o bebidas en preparación.
- Rechazar alimentos ya elaborados.



- Negarse a admitir materias primas y productos servidos por proveedores cuya actuación no haya sido satisfactoria.

Se podrá comprobar e inspeccionar en todo momento que el adjudicatario cumple la legislación vigente en materia de higiene, manipulación y calidad alimentaria. Así mismo, podrá inspeccionar cuando lo considere oportuno, y sin necesidad de previo aviso, los almacenes de víveres, el funcionamiento del servicio y las instalaciones del mismo.

Con carácter ordinario la AMAS llevará a cabo una auditoría-inspección de la cocina y oficios de planta del propio Centro con la periodicidad que estime oportuna, así como de las cocinas de apoyo o cocina central línea fría de la empresa adjudicataria en el caso de que sean utilizadas, a fin de constatar el cumplimiento de las características y calidades de las materias primas, así como los correctos procedimientos de elaboración y cumplimiento de las dietas y los menús.

Con carácter extraordinario se podrán requerir, en todo momento, las auditorías y determinaciones analíticas que se estimen necesarias a sus proveedores. Todo ello, para garantizar la idoneidad sanitaria, alimenticia y técnica de cualquier producto del ANEXO I.

El adjudicatario se obliga a ejecutar las indicaciones de la AMAS en todos aquellos aspectos relacionados con los signos de identidad corporativa o institucional en el edificio del Centro, en la documentación y divulgación que se realice sobre las actividades y servicios que se prestan con cargo al presente contrato.

El contratista debe aceptar que pueda ser evaluado por los servicios técnicos de la Agencia Madrileña de Atención Social que determine el Director de los Trabajos, en cuanto a la calidad de su trabajo y su capacidad para cumplir con los requisitos establecidos en este pliego. En esta evaluación se tendrán en cuenta los aspectos de capacidad de respuesta, plazos de entrega y cumplimiento de los mismos. Se valorará positivamente la flexibilidad ante los cambios o encargos de última hora, en particular en lo que se refiere al cumplimiento de los plazos. También se evaluará su calidad operativa en función del conocimiento y experiencia de los aspectos que afectan a los servicios prestados por el Agencia Madrileña de Atención Social, así como la imagen y experiencias relacionadas con el sector y la mejora en la aportación de conocimientos en la prestación del servicio, en comparación con la oferta del mercado.

La elaboración y publicación de estudios o cualquier otro trabajo que el adjudicatario desee llevar a cabo utilizando información obtenida como consecuencia de la prestación del servicio, necesitará la previa autorización de la AMAS.

La empresa adjudicataria deberá cumplimentar y conservar los registros marcados en los protocolos elaborados:

- Fichas técnicas de los productos utilizados, que deberán permanecer adecuadamente archivadas.
- Registro de incidencias y medidas correctivas.



ANEXOS I, II, Y III

PARA TENER ACCESO AL CONTENIDO DE ESTOS ANEXOS DEBERÁ SOLICITARLO A TRAVÉS DEL CORREO ELECTRÓNICO DEL ÁREA DE CONTRATACIÓN DE LA AGENCIA MADRILEÑA DE ATENCIÓN SOCIAL contratacionamas@madrid.org

Madrid, a fecha de la firma

EL CONTRATISTA

EL DIRECTOR COORDINADOR
SANITARIO ASISTENCIAL DE LA A.M.A.S.

Fdo.:

Fdo.: Primitivo Ramos Cordero



ANEXO IV. FRECUENCIAS LIMPIEZAS EN ESPACIOS DE COCINA

ZONA DE COCINADO

Vaciado y limpieza de cubos de basura.		2D							
Barrido y fregado del pavimento y desagües.	DU								
Limpieza de puertas y sus componentes tableros de anuncios, relojes, teléfonos, etc.				S					
Limpieza y desinfección de los teléfonos.		D							
Ventanas: cristales, aluminio, poyetes, etc. y persianas interiores y exteriores.				S					
Fregado de paredes alicatadas y limpieza de puntos de luz, extintores, mangueras contraincendios, etc.				S					
Limpieza interior y exterior de la campana(a realizar en turno de tarde).							T		
Limpieza de techos, puntos de megafonía, rejillas, puntos de elementos contraincendios, mamparas, etc.									ST

ZONA DE LAVADO

Vaciado y limpieza de cubos de basura.	DU								
Barrido y fregado del pavimento y desagües.	DU								
Limpieza de puerta y sus componentes.		D							
Fregado de paredes alicatadas y limpieza de puntos de luz, extintores, mangueras contraincendios, etc.		D							
Limpieza de techos, puntos de megafonía, rejillas, puntos de elementos contraincendios, mamparas, etc.									ST



CUARTO FRÍO

Vaciado y limpieza de cubos de basura.			D						
Barrido y fregado del pavimento.	DU								
Limpieza de puerta y sus componentes.			D						
Timbre exterior.			D						
Timbre interior.					S				
Fregado de paredes alicatadas y limpieza de puntos de luz, extintores, mangueras contraincendios, etc.					S				
Limpieza de techos, puntos de megafonía, rejillas, puntos de elementos contraincendios, mamparas, etc.									ST

ALMACENES DE VÍVERES Y ALIMENTOS Y CÁMARAS FRIGORÍFICAS

Barrido y fregado del pavimento.			D						
Limpieza de puerta y sus componentes.					S				
Limpieza de estantes.					S				
Fregado de paredes alicatadas y limpieza de puntos de luz, extintores, mangueras contraincendios, etc.					S				
Limpieza de techos, puntos de megafonía, rejillas, puntos de elementos contraincendios, mamparas, etc.									ST

La frecuencia de la limpieza será la siguiente: **DU.-** Después de cada uso. Se hace hincapié en que se realice la limpieza cuando el servicio haya terminado. **2D.-** 2 Veces al día **D.-** Diaria **DA.-** Días alternos **S.-** Semanal **Q.-** Quincenal **M.-** Mensual **T.-** Trimestral **ST.-** Semestral

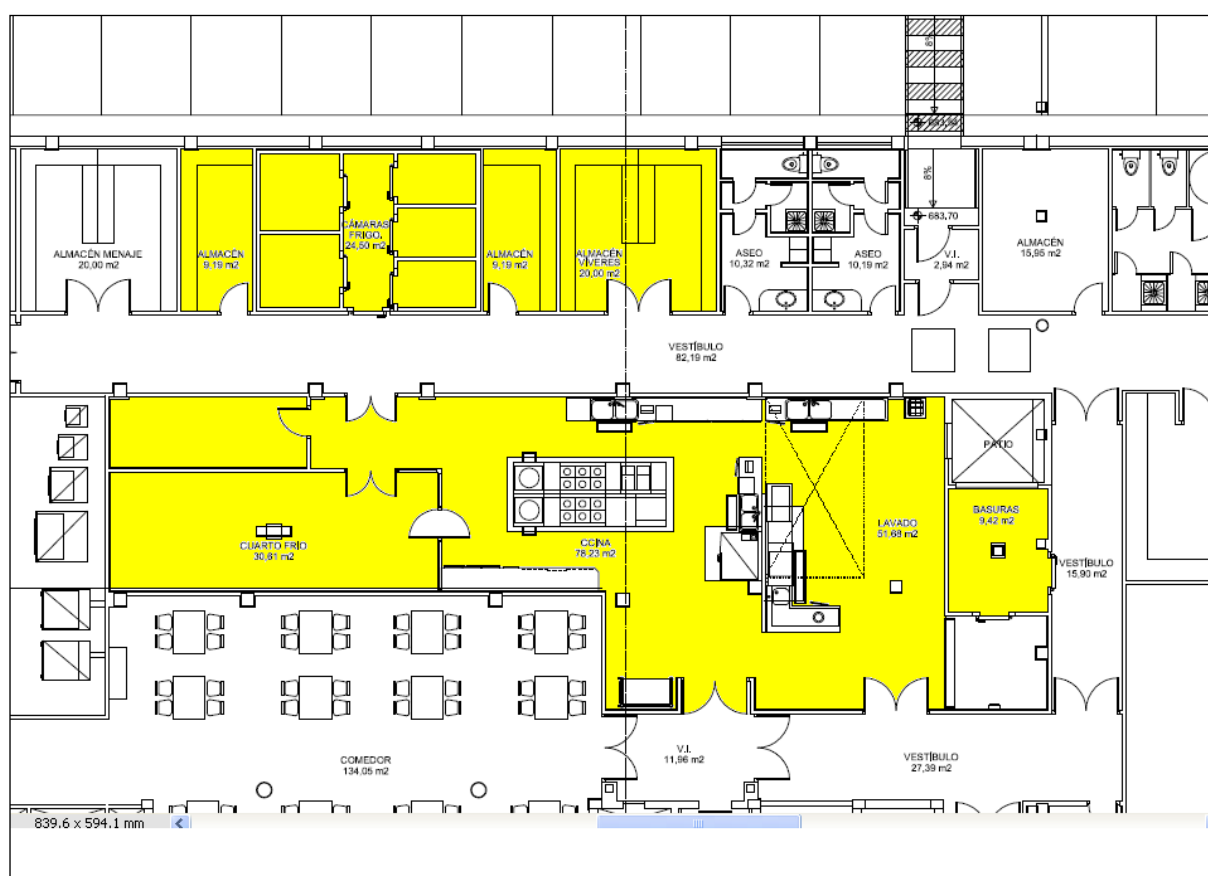


ANEXO V

Locales e instalaciones de la dependencia de cocina.

1 Zona de cocinado:

78,23 m²



1 Zona
de
lavado:

51,88
m²

1 Cuarto
frío:

30,61 m²

1 Almacenes de víveres y alimentos y cámaras frigoríficas:

62,88 m²

1 Almacén de basuras:

9,42 m².

Inventario del equipamiento de cocina (01-11-2022)

CÁMARAS

01-02-03-04-05-06 RECINTO CÁMARAS FRIGORÍFICAS ALARSA HOSTELERA

- ANTECÁMARA
- CÁMARA CONGELADOS
- CÁMARA DE CONSERVACIÓN
- CÁMARA DE CONSERVACIÓN
- CÁMARA DE CONSERVACIÓN
- 7 ESTANTERÍA POLIURETANO Y ALUMINIO KIT 101 EDESA
- 5 ESTANTERÍA POLIURETANO Y ALUMINIO KIT 101 EDESA

COCINA

- DEBASTADO, CAJONERA, FRÍO Y REBAJE PARA PELADORA ALARSA HOSTELERA
- 4 MUEBLE BAJO MB9-05 FAGOR
- 2 MUEBLE BAJO MB9-10 FAGOR
- 4 ELEMENTO NEUTRO EN9-05
- 1 ELEMENTO NEUTRO EN9-10
- 1 FRY-TOP A GAS CROMO FTG/C9-10 L+R FAGOR
- 2 FREIDORA A GAS FG9-10 FAGOR
- 2 COCINA A GAS CG9-61 H FAGOR
- 2 MARMITA A GAS MG9-15 FAGOR (150 litros) – Pendiente de Reposición
- 1 MUEBLE DE ENTREGA CON FRÍO, CALOR Y CHAFLAN ALARSA HOSTELERA
- 1 HORNO MIXTO
- 1 CARRO CALIENTE CCB-40 EDESA



- 1 REJILLA SUELO ALARSA HOSTELERA
- 1 REJILLA SUELO CON DESCARGA RÁPIDA ALARSA HOSTELERA
- 1 TURBOTRITURADOR SAMMIC TRX-21/TRX-22
- 1 CORTADORA DE PAN SAMMIC CP250
- 1 CORTADORA DE HORTALIZAS SAMMIC CA-301
- 1 CORTADORA DE FIAMBRE SAMMIC - Pendiente de Reposición
- 1 PELADORA DE PATATAS SAMMIC PI-20
- 1 ABATIDOR INFRICO ABT202C
- 1 TRITURADOR ELECTROPORTÁTIL SAMMIC TR PEQUEÑO- Pendiente de Reposición
- 1 TRITURADOR ELECTROPORTÁTIL SAMMIC TR GRANDE- Pendiente de Reposición

LAVADO DE VAJILLA

- 1 REJILLA DE SUELO ALARSA HOSTELERA
- 1 REJILLA DE SUELO ALARSA HOSTELERA
- 1 MESA ENTRADA A VAJILLA CON SENOS Y HUECO
- DESBARRASADO ALARSA HOSTELERA
- 1 GRIFO DUCHA SOBREMESA DOS AGUAS
- 1 LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE FI-200 IZQDO CONCEPT TS FAGOR
- 1 TUNEL DE SECADO TS FAGOR
- 1 MESA DE SALIDA ALARSA HOSTELERA
- 1 MUEBLE FREGADERO DE OLLAS CON DOS SENOS Y HUECO PUERTA BASURA
- 1 LAVAUTENSILIOS LP70 FAGOR
- 1 FREGADERO VERTEDERO FV-66 EDESA



ANEXO VII



En Madrid, a 1 de enero de 2022

Relación nominal de trabajadores de Residencia Adolfo Suarez

NOMBRE	Contrato	F.antig.	Fin Contrato	Convenio	Categoría profesional	H sem.	% HorTbjo.	SBA	Antigüedad	Comp Personal D.T.4º	C. Personal Comp	Mejora Voluntaria	Plus Disponibilidad
VGD	100	26/02/2008		CE Rest Colect	PINCHE COCINA J.R.	40.00	100.00	14.093,38 €	38,65 €				
NTE	200	29/12/2014		CE Rest Colect	AUX.SERV.LIMP	30.00	75.00	12.343,08 €	13,92 €	153,59 €			
GTS	289	01/12/2016		CE Rest Colect	COCINERO (SC)	39.00	97.50	16.397,92 €		158,20 €			
LCL	289	01/05/2017		CE Rest Colect	COCINERO (SC)	39.00	97.50	16.397,92 €		158,20 €			
PBS	200	01/12/2014		CE Rest Colect	JEFE DE COCINA	23.00	57.50	10.865,26 €	11,00 €	158,20 €			
LMM	100	24/03/2010		CE Rest Colect	COCINERO (SC)	40.00	100.00	21.024,16 €	64,42 €	158,20 €			
ARA	189	01/10/2017		CE Rest Colect	JEFE DE COCINA	40.00	100.00	27.300,00 €		158,20 €	419,63 €		350,00 €
PMA	289	05/07/2021		CE Rest Colect	AUX.COLECTIVIDADES	35.00	87.50	12.250,00 €					
ACJ	230	26/12/2019		CE Rest Colect	AUX.COLECTIVIDADES	39.00	97.50	13.650,00 €					
RAR	501	01/11/2021	30/06/2023	CE Rest Colect	AUX.COLECTIVIDADES	35.00	87.50	12.250,00 €					
NCF	289	19/06/2021		CE Rest Colect	COCINERO (SC)	35.00	87.50	13.012,44 €					
CSA	289	30/12/2021		CE Rest Colect	AYUDANTE COCINA	35.00	87.50	12.615,82 €					
CSO	510	16/12/2022	15/03/2023	CE Rest Colect	AUX.COLECTIVIDADES	30.00	75.00	12.250,00 €					

50836741W
DIEGO
ANDRÉS
CHAROLA (R: B80267420)
B80267420)

Firmado digitalmente por
50836741W
DIEGO ANDRÉS
CHAROLA (R: B80267420)
Fecha: 2023.01.11
18:14:13 +01'00'