

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL CONTRATO DE CONCESION DE SERVICIOS DENOMINADO “EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMEDOR EN EL CENTRO DE MAYORES PARLA ADSCRITO A LA AGENCIA MADRILEÑA DE ATENCIÓN SOCIAL”.

CLÁUSULA PRIMERA. - Objeto.

El objeto de este contrato consistirá en la explotación del servicio de cafetería y comedor, mediante concesión de servicios, en el Centro de Mayores Parla adscrito a la Agencia Madrileña de Atención Social

El presente Pliego describe las características técnicas y la forma de explotación del servicio.

CLÁUSULA SEGUNDA. - Lugar de Prestación.

El servicio se prestará en el Centro de Mayores Parla.

Su dirección y características están reseñadas en el Anexo I.

CLÁUSULA TERCERA. - Presupuesto.

El presupuesto del contrato es de CERO €. El adjudicatario hará suyos los beneficios que obtenga de la ejecución del servicio de cafetería y comedor, con sujeción a las tarifas fijadas en la lista de precios vigente (Anexo II, en los que se entiende incluido el Impuesto sobre el Valor Añadido). Las tarifas establecidas en dicha lista se entienden máximas, tanto para el servicio en barra como en mesa, según Anexo II, o en su caso los precios ofertados por el licitador.

CLÁUSULA CUARTA.- Descripción del servicio.

El servicio consiste en la concesión del servicio de cafetería-comedor de que dispone el Centro descrito en el Anexo I del presente pliego y tiene como finalidad la expedición de los distintos artículos y consumiciones propios del citado negocio, con sujeción a la lista de artículos y tarifas especificada en el denominado Anexo II o en su caso las tarifas ofertadas por el licitador.

El servicio se limitará a los socios del centro, sus acompañantes y a los empleados del Centro, que podrán utilizar los servicios de cafetería de acuerdo a las normas que establezca la Dirección del Centro. Igualmente, y previa autorización de ésta, podrá abrirse el servicio selectivamente a otros colectivos.

El servicio de comedor comprenderá cuatro menús: uno del día básico, otro de régimen (bajo en sal y apto para diabéticos), un medio menú y un menú especial que deberán constar de:

- Menú del día básico: primer plato, segundo plato con guarnición, postre (compuesto de fruta o lácteo o helado) o café, pan blanco y/o integral y agua en jarra, y que deberá cumplir los requisitos internacionalmente aceptados en cuanto a su composición (aporte calórico, nutrientes, etc.), garantizando las condiciones de higiene y seguridad según la normativa vigente. Será de obligado cumplimiento la preparación y condimentación de la comida y ensaladas con aceite de oliva.
- Menú del día de régimen (bajo en sal o apto para diabéticos): primer plato, segundo plato con guarnición, postre (compuesto de fruta o lácteo o helado, aptos para



diabéticos) o café, pan blanco y/o integral y agua en jarra, y que deberá cumplir los requisitos internacionalmente aceptados en cuanto a su composición (aporte calórico, nutrientes, etc.), garantizando las condiciones de higiene y seguridad según la normativa vigente. Será de obligado cumplimiento la preparación y condimentación de la comida y ensaladas con aceite de oliva.

- Medio menú: que se compondrá de un primer plato o segundo de los menús del día básico o de régimen, pan blanco o integral, postre (compuesto de fruta o lácteo o helado) o café y agua en jarra.
- Menú especial, de acuerdo al precio especificado en el Anexo II, que se diferenciará de los menús básicos o de régimen habituales en que la materia prima a utilizar será de categoría primera o extra cumpliendo los siguientes aspectos:
 - a) Las carnes serán de ternera (rosada o añojo), solomillo de cerdo, pavo, canal de lechal, chuletas de lechal, pierna de cordero o rabo de toro, todo ello de calidad primera o extra.
 - b) Los pescados serán de atún, dorada, gallo, lenguado, merluza, salmón o lubina de calidad primera o extra.
 - c) Las verduras serán frescas de temporada.

Excepcionalmente se podrán acordar menús de celebraciones, siempre que el desarrollo de las mismas no impida el suministro de los menús indicados o el servicio de barra.

Si la elaboración de las comidas se realizase fuera de los centros (cocina central), se deberá realizar mediante el sistema de "Línea Fría", preferiblemente pasteurizada.

CLÁUSULA QUINTA.- Horario y calendario.

El horario y calendario figura en el Anexo I de este pliego.

Una vez finalizado el servicio de comedor, el adjudicatario retirará todos los elementos sobrantes y procederá a la limpieza de la estancia del comedor, de manera que el espacio destinado a comedor reanude su actividad normal en horario de tarde.

Por mutuo acuerdo entre la Dirección del Centro y la empresa adjudicataria se podrá, previa autorización expresa por parte de la División de Centros de Mayores de la Agencia Madrileña de Atención Social, realizar las distribuciones de horario y jornada que se adapten mejor a la demanda existente.

El adjudicatario, y las personas que, por escrito, autorice la Dirección del Centro, podrán acceder libremente a las instalaciones de la Cafetería con la suficiente antelación para la preparación de las mismas, antes de su apertura al público y podrán permanecer en ellas el tiempo suficiente para proceder a su limpieza

Si el contratista necesitase permanecer en el Centro durante más tiempo, deberá solicitar autorización a la Dirección.



CLÁUSULA SEXTA. - Medios materiales

El adjudicatario podrá visitar el centro a fin de verificar el equipamiento disponible en el centro con el fin de poder adecuar su oferta.

La Cafetería del Centro de Mayores cuenta con una dotación de menaje (cocina y servicio de cafetería), mobiliario y equipamiento para la correcta ejecución del servicio. Dicho inventario será revisado (asegurándose que se encuentra en perfecto estado de uso) y firmado por el/la Director/a del centro y el adjudicatario correspondiente, antes del inicio del contrato. Dicho inventario se relaciona en el Anexo I del presente PPT.

Respecto al inventario de equipamiento, será obligatorio pasar revisión un mes antes de finalizar el contrato, siempre realizada por una empresa especializada, de cuyo informe se entregará copia al Director del Centro. Esta revisión será a cargo del adjudicatario, incluyendo las reparaciones que sean necesarias realizar para mantener toda la maquinaria en perfecto estado de uso. La garantía mínima de las reparaciones efectuadas será de 6 meses.

Si un equipo se estropea definitivamente durante la ejecución del contrato, se estudiará la causa que lo ha motivado, examinando los informes de revisión trimestral en el que se recogerán las reparaciones efectuadas, 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 propia Agencia Madrileña de Atención Social.

En cualquier caso, si el equipo tiene una antigüedad superior a 20 años, la Agencia Madrileña procederá a su sustitución.

- a) Los suministros de agua, electricidad, gas y calefacción, serán de cuenta del Centro y en cantidad suficiente para garantizar el normal funcionamiento del servicio, viniendo obligado el contratista a vigilar que los respectivos consumos no sean superiores al normalmente requerido para la ejecución de las prestaciones contratadas.
- b) Las instalaciones son de uso exclusivo para la prestación del servicio definido en el objeto del contrato. Las normas para la utilización del local de cafetería serán las siguientes:
 - No se podrá almacenar en las instalaciones de la cafetería productos inflamables, gases o cualquier otro de carácter peligroso, siendo responsable el adjudicatario de los daños que pudiera causar el incumplimiento de este punto.
 - No podrá almacenar cajas o bultos por pasillos o zonas que no sean los almacenes de la cafetería, ni fuera de las instalaciones propias de la misma.
 - El adjudicatario no tendrá derecho alguno sobre el local, a excepción del derivado de su utilización durante la vigencia del contrato.
 - Se deberá disponer de un sistema de recogida de los residuos grasos que se generen, que se depositarán en los contenedores facilitados por una empresa registrada como Gestor de Residuos en la Consejería correspondiente de la Comunidad de Madrid, que serán sustituidos periódicamente. Se comunicará a la Agencia la entidad que lo lleva a cabo.



- c) Las comidas se deberán elaborar y consumir en el mismo día y serán servidas dentro de las instalaciones del centro.
- d) Se deberá aplicar el 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.
- e) Los menús se expondrán en sitio perfectamente visible para los usuarios, y deben incluir la descripción de los alérgenos que contiene cada plato.
- f) En concreto, cualquier socio, empleado del centro o comensal autorizado podrá solicitar información adicional al personal de la cafetería o el servicio de comedor, sobre el posible contenido alergénico en cualquiera de los menús ofertados. El personal de la cafetería o el servicio de comedor tienen la obligación de informar sobre el contenido alergénico en cualquiera de los menús ofertados.
- g) El adjudicatario deberá realizar y tener a disposición del personal autorizado que lo requiera, las fichas técnicas de los platos o menús que elabore.
- h) El adjudicatario podrá incluir otros artículos en su oferta, previa autorización de la Dirección del Centro.
- i) El adjudicatario deberá mantener existencias permanentes de los artículos y consumiciones básicos que figuren en la lista establecida.
- j) La lista de tarifas de los productos de cafetería se colocará en sitio perfectamente visible.
- k) Los artículos de consumo del servicio, serán los de la lista publicada de tarifas, siendo responsable de la correcta calidad y conservación de los artículos y consumiciones expedidos, y de cumplir la normativa sectorial en materia de alimentación que les sea de aplicación. Asimismo, ofertará productos para diabéticos.

CLÁUSULA SÉPTIMA. - Medios Personales.

El personal será el suficiente para la correcta prestación del servicio durante toda la vigencia del contrato y limpieza del local, especialmente durante las horas de más afluencia de público y durante la celebración de actividades que congreguen a mucho público, y el adjudicatario deberá mantenerlo durante toda la vigencia del contrato.

El personal que preste el servicio debe haber recibido la formación adecuada en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral y en lo tocante a la aplicación de los principios del APPCC, conforme a lo establecido en el capítulo XII, "Formación", del Anexo II del Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004.

Así también, dicho personal, que preste el servicio debe haber recibido formación en materia de alérgenos alimentarios tal y como establece en la normativa: Reglamento UE 1169/2011 y el real Decreto 126/2015.

El personal que preste el servicio deberá cumplir en materia de "Higiene personal" lo



establecido en el capítulo VIII del Anexo II del Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004.

El personal que preste el servicio deberá mostrar hacia los usuarios el debido respeto.

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 y de Seguridad e Higiene en el trabajo, sin que la Agencia Madrileña de Atención Social asuma ningún tipo de responsabilidad al respecto, aún en el supuesto de que los despidos o medidas que adoptase se basaran en el incumplimiento o interpretación del contrato.

El adjudicatario estará obligado al cumplimiento de las normas en el Convenio Colectivo que le sea de aplicación, entre ellas las de posible subrogación. En caso de accidente o perjuicio de cualquier género ocurrido a los operarios 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 será fijado sin cambios, salvo las sustituciones obligadas por enfermedad, permiso, accidente o cualquier otra situación que pudiera surgir, quedando obligada la empresa adjudicataria a notificar, con carácter previo, al Director del Centro o persona en quien delegue nombre de la persona que sustituye, período de sustitución y nombre de la persona a quien sustituye. Esta obligación se extiende a la incorporación de nuevo personal que debe ser autorizada por el Responsable del contrato, por lo que se le remitirá en el momento de recepción de la solicitud, debiendo informarse en el plazo máximo de 10 días.

Al inicio y a la finalización del contrato, y siempre que se produzca la incorporación o sustitución de algún trabajador bien a instancia de la empresa o a requerimiento del Responsable del contrato, la empresa adjudicataria comunicará, por escrito, 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, así como la posesión de la formación en manipulación de alimentos que es preceptiva. Asimismo, deberá presentar esta información siempre que lo requiera el Responsable del contrato.

Al inicio de la prestación del servicio y durante toda la vigencia del contrato, todos los trabajadores que presten servicio deberán tener la acreditación exigida por la normativa vigente como manipulador de alimentos.

El personal que preste servicio deberá actuar, en cumplimiento del Real Decreto 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 OCTAVA. -Otras obligaciones de la empresa.

La Agencia Madrileña de Atención Social aporta para la ejecución del contrato el local, la superficie especificada en el Anexo I, así como los medios materiales inventariados. Al inicio de la ejecución del contrato se hará entrega de la maquinaria, equipos y menaje, en una relación inventariable que será aceptada y firmada por el contratista. Esta relación se custodiará por la Dirección del Centro para que forme parte del expediente.

El adjudicatario se obliga a mantener los espacios y equipamiento en el mejor estado de limpieza y conservación. Será responsable de cualquier pérdida, deterioro, destrucción o inutilización, originada por falta de cuidado o mantenimiento, siendo de su exclusiva cuenta la reposición inmediata por otro de idéntica calidad, características y rendimiento.

Un mes antes de la finalización del contrato, y después de que la empresa especializada emita el informe correspondiente a la revisión de las instalaciones (cláusula sexta del presente pliego), se realizará una revisión del Inventario de equipo, material y menaje proporcionado por el AMAS, levantando un acta en la que conste si algún equipo, material o menaje que figure en el inventario se encontrase deteriorado, debiendo el contratista proceder, en su caso, a su reparación o reposición. En caso de no proceder a la reparación o reposición su importe le será deducido al adjudicatario de la garantía.

La instalación de cualquier aparato que no forme parte de las instalaciones aportadas por el Centro, deberá ser autorizada expresamente por el Responsable del Contrato (por ejemplo: máquinas de Vending de alimentación y bebidas que estarán sujetas a las establecidas en la normativa legal vigente y en particular al Código Alimentario Español). No está permitida la instalación de máquinas recreativas de juegos de azar, tabaco o de venta de tabaco

CLÁUSULA NOVENA.- Obligaciones del Contratista.

1. Exponer a la vista del público, debidamente sellada por la Agencia Madrileña de Atención Social, la relación de artículos a expender con sus correspondientes precios (tarifas). Asimismo, deberá tener ejemplares de dichas relaciones a disposición de los usuarios.
2. Facilitar una jarra de agua con carácter gratuito con los menús.
3. Expedir el correspondiente ticket con carácter previo al cobro de las consumiciones y guardar una copia de los mismos, para entregar al Director del centro. Tal y como se establece en el punto 18 de esta misma Cláusula.
4. Tener a disposición de los usuarios la Hoja Oficial de Reclamaciones, cuya existencia se anunciará en lugar visible mediante el cartel que figura como Anexo IV a este pliego, quedando obligado a dar cuenta a la Agencia Madrileña de Atención Social, dentro de las 24 horas siguientes, de cada reclamación que se consigne en la misma. Así mismo deberá responder por escrito a las reclamaciones de que sea objeto, entregando copia de la misma a la AMAS.
5. Mantener en perfecto estado de limpieza y conservación los enseres, instalaciones, aparatos, accesorios y material, efectuando las reparaciones que sean precisas, que tendrán una garantía mínima de 6 meses. Asimismo, deberá mantener en perfecto estado



de limpieza y conservación el local destinado al servicio, zona de acceso de recepción de mercancías, de almacenamiento, de evacuación de basuras y cualquier otro, que serán limpiados por su cuenta tantas veces como sea necesario.

6. Además de la limpieza diaria, durante el horario del servicio, del mantenimiento de limpieza del local contemplado en el punto 5, deberá realizar una limpieza diaria de 1 hora fuera del horario de prestación del servicio especificado en la cláusula quinta, así como aquellas que haya podido ofrecer el adjudicatario como mejora de su oferta. A fin de garantizar este apartado se deberá aportar mensualmente a la Dirección del centro la planificación semanal de dichas horas de limpieza y la justificación de haberlas realizado.
7. Indemnizar los daños que el contratista pueda producir a terceros en el desempeño de su actividad.
8. Los productos alimenticios servidos serán de primera calidad y estarán sujetos a los establecidos en la normativa legal vigente y en particular al Código Alimentario Español.
9. Recibir las mercancías utilizando las puertas habilitadas a tal fin y sólo a dichos efectos, que permanecerán cerradas el resto del tiempo.
10. Disponer de un seguro de responsabilidad civil conforme a lo establecido en el Pliego de Cláusulas Administrativas del contrato. El citado seguro deberá ser aportado con la formalización del contrato.
11. En caso de que no pudiera prestar el servicio con normalidad por circunstancias no imputables al Centro, poner los medios necesarios para el restablecimiento normal del servicio con la mínima pérdida de tiempo o, si esto no fuera posible, correr con los gastos del servicio alternativo.
12. No podrá utilizar el nombre del Centro en sus relaciones con terceras personas, siendo directamente responsable de las obligaciones que contraiga.
13. Será 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.
14. El contrato se entiende aceptado a riesgo y ventura del contratista.
15. Cuando preste sus servicios a eventos organizados y contratados por el Centro, será el encargado de colocar las mesas o medios precisos para su realización, según las indicaciones de la Dirección del Centro.
16. Será por cuenta del contratista la adquisición de materiales de limpieza o higiene que precise para prestar los servicios a los que está obligado.
17. Hará un correcto uso de basuras y desechos utilizando los contenedores apropiados, no dejando estos fuera del cuarto de basuras y encargándose de sacarlos en los horarios establecidos para la retirada por los servicios municipales.
18. El número máximo de comidas a elaborar diariamente estará en relación con la capacidad y dimensionamiento de las instalaciones y equipamiento del centro, así como de los recursos humanos disponibles. En este sentido estará obligado a entregar información a la



Dirección del Centro, en los 7 primeros días del mes, del número de comidas servidas en el mes anterior, adjuntando copia de los tickets ordenados cronológicamente y acompañado de un resumen mensual donde se recojan los servicios de menú desglosados por tipo, el servicio de barra y los importes por tipo y totales. En cualquier caso, se estará siempre a lo dispuesto en la normativa de higiene, seguridad alimentaria y APPCC de la la Agencia Madrileña de Atención Social y de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid.

19. Para garantizar el correcto funcionamiento del servicio, el adjudicatario está obligado a proporcionar al Director del centro la información que le sea solicitada, especialmente en lo relativo a controles sanitarios, inspecciones de control y funcionamiento realizados por parte de la empresa, y mensualmente facilitara información sobre número de servicios (comidas y resto de servicios de cafetería) y todos aquellos aspectos que puedan incidir en la calidad del servicio prestado.
20. La empresa acepta someterse a las auditorias cuatrimestrales que lleva a cabo la Agencia para comprobar el cumplimiento de la normativa de higiene y seguridad alimentaria y APPCC.

CLÁUSULA DÉCIMA. - Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).

La empresa dispondrá de un Sistema de Higiene, Seguridad Alimentaria y APPCC que en cualquiera de los casos, deberá cumplir, al menos, con todos los epígrafes y apartados con los que consta el Sistema de Higiene, Seguridad Alimentaria y APPCC de la AMAS (Anexo VI), según lo establecido en:

- Reglamento (CE) nº 852/2004, relativo a la higiene de los alimentos, que establece que los operadores de la empresa alimentaria deberán crear, aplicar y mantener un sistema de autocontrol basado en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).
- 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 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.

En cualquier caso, el adjudicatario habrá de cumplir con los requisitos y normas técnicas contenidas en el Sistema de Higiene, Seguridad Alimentaria y APPCC así como del Sistema de Alérgenos Alimentarios de la Agencia Madrileña de Atención Social, validado por los Servicios de Salud Pública. En este sentido, el adjudicatario llevará los siguientes registros que le proporcionará la dirección del Centro, que deberá cumplimentar y entregar copia para su custodia por el Centro:

- Ficha de Registro de Autocontrol diario.
- Ficha de Registro de Contrastación de Equipos.
- Ficha de Registro de incidencias y medidas correctoras.

El Responsable del contrato, durante la ejecución del contrato, podrá realizar con medios propios o ajenos las visitas y auditorías que estime oportunas para verificar la existencia de dicho Plan de Autocontrol, su cumplimiento y su eficacia.



El adjudicatario será responsable de que todos los trabajadores que participen en la manipulación de alimentos reciban la formación obligatoria y estén en disposición de la acreditación que lo justifique, según lo dispuesto en la normativa vigente relativa a formación de manipuladores de alimentos y alérgenos alimenticios. Los trabajadores de nuevo ingreso deberán estar en posesión de la acreditación de haber recibido formación en manipulación de alimentos y alérgenos alimenticios al comienzo de su contrato o en todo caso antes de cumplir tres meses de antigüedad en el mismo.

CLÁUSULA UNDÉCIMA.- Gestión ambiental.

El adjudicatario debe cumplir en todo momento la legislación medioambiental vigente aplicable en cada proceso asociado a la prestación del servicio, así mismo deberá informar al Director del Centro de todos los incidentes con repercusión ambiental que tengan lugar en el desarrollo de la actividad. A este respecto, responderá de cualquier incidente medioambiental por él causado, liberando al centro de cualquier responsabilidad sobre el mismo. Reducirá lo posible y de forma continuada los impactos ambientales importantes que genere su actividad haciendo uso de buenas prácticas ambientales.

Establecerá las medidas necesarias para evitar vertidos y derrames. No vertiendo productos químicos a la red de saneamiento y cumplirá en todo caso las especificaciones del fabricante en relación a la dosificación y empleo de los productos.

Evitará las emisiones a la atmósfera, empleando equipos con marcado CE y deberá realizar un mantenimiento preventivo de sus equipos con el fin de que las emisiones y ruidos se mantengan dentro de los límites establecidos.

Proporcionará información documentada, siempre que sea requerida, sobre la gestión del aspecto ambiental que general en el centro como consecuencia de su actividad.

El adjudicatario se asegurará que su personal esté debidamente formado en materia de buenas prácticas ambientales. El Centro se reserva el derecho a solicitar al adjudicatario evidencia sobre el cumplimiento de los requisitos legales ambientales que sean de aplicación o de la adecuada formación de personal.

11.1.- Residuos

Los residuos derivados del servicio en cumplimiento con los objetivos de la Ley 22/2011, de 28 de julio, de residuos y suelos contaminados, deben ser segregados en sus diferentes fracciones:

- Papel, cartón.
- Plástico, briks, aluminio y otros.
- Vidrio.
- Fracción Orgánica (residuos orgánicos de cocina).

La empresa adjudicataria deberá gestionar adecuadamente el aceite vegetal usado entregándolo a un gestor habilitado para su adecuado tratamiento. La AMAS podrá exigir el cumplimiento de este punto a la empresa adjudicataria mediante la entrega de una copia de los certificados de la gestión del aceite usado, así como de las cantidades generadas.

La empresa adjudicataria deberá proporcionar los contenedores de residuos necesarios para la



segregación de las distintas fracciones según están establecidas en el centro. Los residuos urbanos se depositarán en contenedores-recipientes autorizados por la legislación vigente en la materia, que incluirán bolsas de plástico desechable para cada tipo de residuo. Dichas bolsas serán retiradas siempre que estén llenas y mínimo diariamente. La adquisición de ambos elementos será por cuenta del adjudicatario.

Los locales destinados a almacenamiento intermedio de residuos reunirán las condiciones de ventilación, aislamiento y señalización establecidas por la normativa vigente en la Comunidad de Madrid en cada momento de la vigencia del contrato.

El entorno de los locales debe estar limpio y sin residuos, siendo de exclusiva responsabilidad de la empresa adjudicataria esta limpieza.

Los residuos generados durante los trabajos que sean de titularidad del adjudicatario deberán ser retirados de las instalaciones, así como los embalajes que generan sus productos, aun cuando la entrega sea por un transportista contratado por el proveedor. Entendiendo que es responsabilidad de éste, debiendo seguir los requisitos legales vigentes, y dispondrá de los documentos actualizados correspondientes.

La descarga de los artículos que reciba el adjudicatario con destino a la prestación del servicio se realizará por las zonas habilitadas al efecto, quedando expresamente prohibida la coincidencia de esta actividad con la retirada de residuos, así como su realización por accesos distintos de los autorizados.

11.2.- Otros criterios de sostenibilidad

Realizará un uso controlado del agua y la energía y optimizará el consumo de recursos naturales no renovables. Deberá observar las medidas necesarias para que los recursos que necesite consumir (agua, luz, gas, etc.) se haga de manera responsable. En cuantía necesaria para el cumplimiento del servicio.

Minimizará y gestionará adecuadamente en las distintas fases de operación: segregación, almacenamiento, traslado interno, depósito final y gestión externa, especialmente cuando se trate de residuos peligrosos.

Reducir en lo posible y de forma continuada los impactos medioambientales significativos que genere su actividad, haciendo uso de buenas prácticas ambientales.

CLÁUSULA DUODÉCIMA - Dirección, seguimiento y coordinación del servicio.

12.1.- Dirección de los Trabajos.

La dirección de los trabajos corresponde al Responsable del contrato, que debe hacer valer única y exclusivamente con el Responsable de la empresa adjudicataria designado a tal efecto, siendo obligatorio cumplir los requerimientos que se le requiera, 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.

El Responsable del contrato podrá dirigir instrucciones al responsable 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.

12.2.- Unidad encargada del seguimiento y ejecución del contrato.

La Unidad encargada del seguimiento y ejecución del contrato será la Dirección del Centro que sin menoscabo de otras competencias recogidas en el contrato, realizará el seguimiento del adecuado cumplimiento de Pliego de Prescripciones Técnicas.

12.3.- Actuaciones derivadas de las y controles inspecciones realizados por la Agencia Madrileña de Atención Social o por entidades externas.

Si durante las inspecciones o controles realizados, se comprobara la existencia de irregularidades en materia higiénico sanitaria, y tras dejar evidencia de las mismas, el responsable del contrato adoptará, previa comunicación al concesionario, o en su caso propondrá al órgano de contratación, las medidas que sean necesarias hasta la subsanación de las irregularidades detectadas en las condiciones de higiene y salubridad.

12.4.- Responsable del Servicio.

El adjudicatario, en el momento de la firma del inventario recogido en la cláusula sexta de este pliego, facilitará al director del centro por escrito el nombre y apellidos, correo electrónico y teléfono móvil disponible del Responsable 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. La empresa adjudicataria dispondrá de un teléfono móvil disponible, de lunes a domingo, en horario de 10:00 a 18:00 horas

El Responsable de la empresa adjudicataria designado a tal efecto deberá informar por escrito a la dirección del centro de cualquier incidencia que surja en el transcurso de la prestación del servicio, en un plazo no superior a dos días.

12.5.- Reuniones de seguimiento.

El Responsable de la empresa adjudicataria designado a tal efecto y el responsable del contrato se reunirán trimestralmente para analizar las incidencias y proponer las correcciones y/o las mejoras oportunas, levantando acta de dicha reunión.

12.6.- Requisito de la Norma ISO 9001-2015.

Para dar cumplimiento al requisito de la Norma ISO 9001-2015 referente a que la organización debe comunicar a los proveedores los criterios para su control y seguimiento del desempeño, se les informa de que la empresa adjudicataria, como proveedor de servicios de la Agencia Madrileña de Atención Social, será evaluada periódicamente por esta Agencia, de acuerdo a los siguientes criterios:

- Capacidad y consideraciones Técnicas: Capacidad de respuesta del proveedor, plazos de entrega y cumplimiento de los mismos. Se valorará positivamente la flexibilidad del proveedor ante los cambios o encargos de última hora, en particular en lo que se refiere al cumplimiento de los plazos.



- Calidad Operativa: Calidad operativa del proveedor en función del conocimiento y experiencia de los aspectos que afectan a los servicios prestados por la AMAS. Inicialmente se valorará la imagen y experiencias relacionadas con el sector.
- Valor añadido: Mejora en la aportación de conocimientos en la prestación del servicio, en comparación con la oferta del mercado.

CLAUSULA DECIMOTERCERA- Control de calidad del servicio.

13.1 Con el fin de garantizar la calidad del servicio el adjudicatario llevará a cabo las siguientes actuaciones:

- a) La empresa dispondrá de un Sistema de Higiene, Seguridad Alimentaria y APPCC que en cualquiera de los casos, deberá cumplir, al menos, con todos los epígrafes y apartados con los que consta el Sistema de Higiene, Seguridad Alimentaria y APPCC de la AMAS (Anexo VI).
- b) La empresa facilitará en la información sobre los menús la existencia de alérgenos.
- c) La empresa adjudicataria deberá gestionar adecuadamente el aceite vegetal usado entregándolo a un gestor habilitado para su adecuado tratamiento.
- d) La empresa realizará, además de la limpieza diaria, durante el horario del servicio, del mantenimiento de limpieza del local contemplado en el punto 5, deberá realizar una limpieza diaria de 1 hora fuera del horario de prestación del servicio especificado en la cláusula sexta, así como aquellas que haya podido ofrecer el adjudicatario como mejora de su oferta.
- e) La empresa entregará al Director del Centro la información sobre las comidas servidas en el mes anterior, acompañada de la copia de los tickets que deberán estar ordenados cronológicamente, junto a un resumen mensual de actuaciones en el que conste el número total de servicios y el importe total cobrado. Estos registros deberán entregarse en los primeros siete días del mes.
- f) La empresa no almacenará cajas o bultos por pasillos o zonas que no sean los almacenes de la cafetería, ni fuera a de las instalaciones propias de la misma.
- g) Llevar un registro actualizado de las comunicaciones efectuadas en relación con las sustituciones del personal, que se entregará a petición del responsable del contrato y siempre 15 días antes de la finalización del contrato.

13.2 El director del centro con el fin de garantizar la calidad del servicio realizará los siguientes controles:

- a) Inspeccionar sin previo aviso el funcionamiento, limpieza y conservación de los medios materiales adscritos al servicio, así como controlar la calidad de los materiales facilitados por el adjudicatario.
- b) Comprobar el cumplimiento del horario de prestación del servicio.



- c) Comprobar si se ha efectuado alguna sustitución de trabajadores sin comunicación previa, trasladando las incidencias con carácter inmediato al responsable del contrato para que adopte las medidas oportunas
- d) Semanalmente, vigilará el perfecto estado de limpieza de las instalaciones, de las zonas de barra, cocina y anexos (zona de recepción de mercancías, almacenes y evacuación de basuras), así como la realización de las horas de limpieza fuera del horario de prestación del servicio especificado en la cláusula decima o mejora ofertada por el adjudicatario, en su caso.
- e) Mensualmente, comprobará el estado de conservación de enseres, instalaciones, aparatos accesorios y material. Igualmente comprobará que todos los productos y enseres están correctamente colocados en los almacenes de cocina y que no existen zonas de almacenaje fuera de las instalaciones propias de la cafetería. Y solicitará información sobre número de servicios (desayunos, comidas).
- f) Mensualmente requerirá en el supuesto de que no se haya entregado en los 7 primeros días del mes, información del número de comidas servidas en el mes anterior, adjuntando copia de los tickets ordenados cronológicamente y acompañado de un resumen mensual donde se recojan los servicios de menú desglosados por tipo, el servicio de barra y los importes por tipo y totales.
- g) Mensualmente requerirá y custodiará la copia de los Registros del Plan de Autocontrol especificados en la cláusula undécima del presente Pliego una vez cumplimentados por el concesionario.
- h) Trimestralmente, verificará el menaje existente mediante la realización de un inventario y se realizará un informe sobre la maquinaria y electrodomésticos aportados por la Agencia, en el que se recogerán las reparaciones efectuadas así como cualquier otra incidencia, que se firmara por el Director del Centro y el concesionario.

La información relativa a los puntos d) y e) se registrará en la/s Ficha/s del Seguimiento del Contrato de Explotación del Servicio de Cafetería y Comedor (Anexo V), se remitirán al Responsable del contrato con periodicidad trimestral.

La Unidad encargada del seguimiento y ejecución del contrato deberá remitir asimismo al Responsable del contrato, con la mayor brevedad, cualquier incidencia relacionada con el personal de la concesionaria.

Un mes antes de la finalización del contrato, y después de que la empresa especializada emita el informe correspondiente a la revisión de las instalaciones (cláusula sexta del presente pliego), se realizará una revisión del Inventario de equipo, material y menaje proporcionado por el AMAS, levantando un acta en la que conste si algún equipo, material o menaje que figure en el inventario se encontrase deteriorado, debiendo el contratista proceder, en su caso, a su reparación o reposición. En caso de no proceder a la reparación o reposición su importe le será deducido al adjudicatario de la garantía y si el importe excediese se reclamará por el procedimiento legalmente establecido.

13.3 El responsable del contrato, realizará las siguientes actuaciones:



Revisará la documentación e informes realizados/ recibidos por el director del centro y trimestralmente mantendrá una reunión con los adjudicatarios levantando acta de la misma en la que se recogerán las deficiencias detectadas, un plazo para su subsanación y propuestas de mejora en la prestación del servicio

CLÁUSULA DECIMOCUARTA - Garantía de las reparaciones.

La garantía mínima de las reparaciones que deba efectuar el concesionario será de 6 meses.

CLAUSULA DECIMOQUINTA - Criterios y condiciones específicas para la prestación del servicio ante situaciones especiales epidemiológicas (por ejemplo, del coronavirus COVID-19)

Ante cualquier situación epidémica o pandémica, se actuará en cada momento de acuerdo a las instrucciones específicas dispuestas por las autoridades sanitarias de la Comunidad de Madrid, cumpliendo con los protocolos y medidas necesarias que se establezcan para la misma; proporcionando la Empresa Adjudicataria al personal todo el material de prevención que se precise para su protección (guantes desechables, mascarillas, solución hidroalcohólica, protección ocular o facial, etc.).

En Madrid, a fecha de la firma

El Adjudicatario

El Jefe de División de Centros de Mayores

Fecha y firma.

Fdo.: Jesús Miguel Benito de la Torre



ANEXO I

CARACTERÍSTICAS DEL CM PARLA

DIRECCION: C/ Humanes, 27 28980 – Parla - Madrid. Teléfono: 91 699.01.12

HORARIO DEL SERVICIO DE CAFETERIA:

♦ Todos los días: De 10:00 a 17:00 horas.

HORARIO DEL SERVICIO DE COMEDOR:

♦ Todos los días: De 13:00 a 15:00 horas.

Días de cierre: 24, 25 y 31 de diciembre y 1 de enero.

Periodo de vacaciones: No se cierra el servicio de cafetería.

Superficie del local para la prestación del servicio: 50 m².

Número aproximado de comidas durante el año 2016: 1.585 comidas.

Número de socios del centro a diciembre de 2022: 9.576 socios.

Número aproximado de socios que acuden al centro al mes: 8.576 socios.

Por mutuo acuerdo entre la Dirección del Centro y la empresa adjudicataria se podrá, previa autorización expresa por parte de la División de Centros de Mayores de la Agencia Madrileña de Atención Social, realizar las distribuciones de horario y jornada que se adapten mejor a la demanda existente.



INVENTARIO

CANTIDAD	CAFETERÍA
1	Cafetera express marca La Rocca Mod. JAVA PRO II
1	Mostrador botellero de 1,96x0,85 en acero inoxidable con unidad condensadora refrigerada por aire forzado
1	Mostrador soabanco con piletta de 2,50x0,80 con tapa, dos piletas, escurridor con dos entrepaños de formica con acero inoxidable y aluminio
1	Mostrador de cafetería de 2,00x0,50x0,90x1,10 con tapa tolba, cajón auxiliar y dos entrepaños de formica de acero inoxidable y aluminio
1	Mostrador sotabanco de 1,85x0,40x0,90x1,10 con tapa escurridor y dos entrepaños de formica con acero inoxidable
1	Molinillo dosificador eléctrico con palanca
1	Vitrina de frío para barra, con siete bandejas, de 1,85x
1	Lavavajillas industrial marca CUINOX
2	Urnas de cristal y aluminio para protección de alimentos en barra
ZONA COCINA	
1	Armario frigorífico de cuatro puertas en acero inoxidable
1	Cocina industrial a gas butano con dos fuegos, plancha caliente y armario portabombonas
1	Fregadero industrial en acero inoxidable
4	Mesas de trabajo de distintas medidas de acero inoxidable con entrepaños de formica
1	Mesa caliente de dos puertas correderas en acero inoxidable marca Edesa
1	Campana extractora de humos con faldón de acero inoxidable 2.00 con 4 filtros de acero inoxidable batlet laberíntico y con motor incorporado
1	Arcón congelador
1	Lavavajillas industrial con termómetro de temperatura
1	Cortadora de fiambres
1	Batidora industrial
1	Microondas
1	Freidora eléctrica de 8 litros
1	Carro de acero inoxidable para servir las comidas
1	Contenedor de basuras
2	Taquillas
4	Estanterías de distintos tamaños en acero inoxidable
1	Lavamanos con pedales en acero inoxidable
4	Palés de aluminio y plástico para depositar mercancías
1	Termómetro de pincho
2	Medidor de compuestos polares



MENAJE	
36	Platos llanos de loza
57	Platos hondos de loza
32	Platos de postre de loza
250	Tazas de café
28	Platos de café
85	Tazas de consomé
23	Vasos de agua
55	Vasos de vino
20	Cañas de vino
26	Vasos de whisky
18	Copas de coñac
6	Catavinos
2	Ensaladeras de cristal
6	Soperas de acero inoxidable
9	Fuentes de acero inoxidable
5	Lecheras de acero inoxidable
1	Pinza para hielo
2	Bandeja de camarero
23	Jarras de agua
1	Escurre - verduras
3	Espumadera
1	Cuchillo deshuesador
1	Cuchillo pan
1	Cuchillo jamonero
1	Cuchillo cebollero
2	Sacacorchos
2	Abrelatas
1	Paellera de 14 raciones
5	Sartenes de diversos tamaños
2	Tablas de cortar
3	Cazos de distintos tamaños
4	Cacerolas de distintos tamaños
1	Fuente de horno con asas
2	Fuentes de horno sin asas
1	Olla exprés de 6 litros
150	Cucharas de mesa
21	Cuchillos de mesa
40	Tenedores de mesa



35	Cucharas de postre
14	Tenedores de postre
26	Vasos de café
1	Rayador
2	Cucharones
2	Cazos soperos
2	Tenedores Trincheros



ANEXO II – LISTA DE PRECIOS DEL SERVICIO DE CAFETERÍA

PRECIOS MÁXIMOS AUTORIZADOS

DESAYUNOS: CAFÉ, LECHE E INFUSIONES	Precio IVA incluido
CAFÉ SOLO, CORTADO O DESCAFEINADO (SOBRE O MÁQUINA)	1,00 €
CAFÉ O DESCAFEINADO CON LECHE (SOBRE O MÁQUINA 150 CC)	1,00 €
CAFÉ O DESCAFEINADO CON LECHE (SOBRE O MÁQUINA) O VASO DE LECHE (200 CC)	1,00 €
CAFÉ O DESCAFEINADO CON LECHE (SOBRE O MÁQUINA) O VASO DE LECHE (250 CC)	1,00 €
INFUSIONES	1,00 €
INFUSIONES CON LECHE	1,00 €
CHOCOLATE	1,50 €
CHOCOLATE, SOBRE MARCA	1,50 €
TOSTADA CON MERMELADA O MANTEQUILLA	0,90 €
TOSTADA CON MANTEQUILLA Y MERMELADA	1,00 €
4 CHURROS o 2 PORRAS	1,20 €
2 CHURROS o 1 PORRA	0,60 €
BOLLOS TIPO SUIZO, SIN RELLENO	0,95 €
CROISSANT O BOLLOS CON RELLENO	1,00 €
BOLLERÍA ESPECIAL DIABÉTICOS	1,00 €
GALLETAS, BIZCOCHOS, MAGDALENAS O SOBAOS	0,95 €
YOGUR	0,80 €
DESAYUNO: CAFÉ CON BOLLERÍA O TOSTADA	1,95 €
DESAYUNO CON CHURROS O PORRAS	2,00 €
CERVEZAS, VINOS APERITIVOS Y REFRESCOS	Euros
CERVEZA 1/3 O LATA CON APERITIVO (Mahou, Águila, San Miguel, Cruz Campo)	1,20 €



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 099981523961614401070

CERVEZA 1/3 O LATA SIN ALCOHOL CON APERITIVO (Mahou, Águila, San Miguel, Cruz ...)	1,30 €
CERVEZA 1/5 CON APERITIVO (Mahou, Águila, San Miguel, Cruz Campo)	1,05 €
CERVEZA 1/5 SIN ALCOHOL CON APERITIVO	1,15 €
CAÑA DE CERVEZA O CLARA CON APERITIVO (Mahou, Águila, etc.)	1,00 €
CORTO DE CERVEZA O CLARA CON APERITIVO (Mahou, Águila, etc.)	0,85 €
TUBO DE CERVEZA O CLARA CON APERITIVO (Mahou, Águila, etc.)	1,20 €
CAÑA O COPA DE VINO CON APERITIVO	1,10 €
CHATO DE VINO CON APERITIVO	1,00 €
CHATO DE MOSTO CON APERITIVO	0,90 €
CAÑA O COPA DE MOSTO CON APERITIVO	1,00 €
COPA VINO RIOJA O RIVERA CON APERITIVO	1,20 €
BOTELLÍN DE SIDRA	1,15 €
CHATO DE MORILES O MONTILLA O JEREZ CON APERITIVO	1,10 €
CHATO DE MOSCATEL O QUINA	1,10 €
VERMOUT MARTINI O CINZANO CON APERITIVO	1,45 €
VERMOUT OTRAS MARCAS CON APERITIVO	1,25 €
BITTER CON O SIN ALCOHOL (Kas o similar)	1,15 €
REFRESCOS BOTELLÍN O LATA, NARANJA, LIMÓN, COLAS, TÓNICA, CON APERITIVO (Fanta, Kas, Schweppes, Coca-Cola, Pepsi, Trina)	1,15 €
ZUMOS NATURALES (Botella, bote o brick)	1,15 €
ACUARIUS, NESTEA, RADICAL	1,15 €
BOTELLA DE AGUA (50cl)	0,50 €
BOTELLA DE AGUA 1, ½ L.	1,00 €
GASEOSA ½ L.	0,85 €
GASEOSA 1L.	1,50 €
VINO EMBOTELLADO (3/4 COMIDAS)	4,00 €



VINO RIOJA O RIBERA EMBOTELLADO (3/4 COMIDAS)	6,00 €
BRANDYS, ANISES, BEBIDAS DESTILADAS	Euros
ANÍS CHINCHÓN, CASTELLANA O ASTURIANA	2,80 €
ANISETES ESPECIALES.	3,00 €
BRANDY FUNDADOR 103, SOBERANO	2,80 €
BRANDYS ESPECIALES: MAGNO, CARLOS III	3,00 €
PONCHE SOTO O CABALLERO	2,80 €
GINEBRA LARIOS	5,00 €
RON NEGRITA O BACARDI	5,00 €
WHISKY DYC	5,00 €
1/2 WHISKY DYC	3,00 €
WHISKY ESCOCES	7,00 €
LICOR DE HIERBAS	2,80 €
LICOR VARIOS CON ALCOHOL	2,80 €
LICOR SIN ALCOHOL	2,00 €
CHUPITO (LICOR HIERBAS, COÑAC, ORUJO)	2,00 €
COMBINADOS: CUBA LIBRE, GIN TONIC, ETC. DE MARCAS	7,00 €
RACIONES, MONTADOS, BOCADILLOS, ETC.	Euros
RACIÓN DE PAN, BOLLO O ½ PISTOLA	0,45 €
PINCHO DE TORTILLA 1/6	1,50 €
HUEVOS FRITOS O TORTILLA FRANCESA (2 HUEVOS)	2,00 €
BOCADILLO DE BACON O LOMO	4,00 €
BOCADILLO DE TORTILLA FRANCESA O ESPAÑOLA	2,50 €
BOCADILLO DE JAMÓN SERRANO O QUESO	4,00 €
BOCADILLO DE FIAMBRE	3,00 €
PEPITO DE TERNERA	4,00 €



RACIÓN DE JAMÓN SERRANO O LOMO EMBUCHADO- 150 gramos-	7,00 €
RACION SALCHICON, CHORIZO O QUESO	6,00 €
RACIÓN DE CALAMARES	7,00 €
RACIÓN DE CROQUETAS (10 unidades)	7,00 €
SANDWICH MIXTO	3,00 €
SANDWICH MIXTO CON HUEVO	4,00 €
SANDWICH VEGETAL	4,00 €

MENÚ (comprende: 1º Y 2º PLATO, POSTRE, PAN Y AGUA EN JARRA)	Euros
MENÚ DEL DÍA PARA SOCIOS	6,00 €
MENÚ DEL DÍA DE RÉGIMEN PARA SOCIOS	6,00 €
MENÚ DEL DÍA PARA INVITADOS	9,00 €
MENÚ DEL DÍA DE RÉGIMEN PARA INVITADOS	9,00 €
1/2 MENÚ (comprende: 1º o 2º PLATO, POSTRE, PAN Y AGUA EN JARRA)	Euros
1/2 MENÚ DEL DÍA O DE RÉGIMEN PARA SOCIOS : 1º PLATO	4,00 €
1/2 MENÚ DEL DÍA O DE RÉGIMEN PARA SOCIOS : 2º PLATO Y GUARNICIÓN	5,00 €
1/2 MENÚ DEL DÍA O DE RÉGIMEN PARA INVITADOS : 1º PLATO	6,00 €
1/2 MENÚ DEL DÍA O DE RÉGIMEN PARA INVITADOS : 2º PLATO Y GUARNICIÓN	7,00 €
MENÚ ESPECIAL (comprende: 1º Y 2º PLATO, POSTRE, PAN Y AGUA EN JARRA)	Euros
MENÚ ESPECIAL PARA SOCIOS	10,00 €
MENÚ ESPECIAL PARA INVITADOS	12,00 €



PLANTILLA DE PERSONAL

El Centros de Mayores Parla se encuentra sin servicio de cafetería/comedor por lo que no existe plantilla de personal.

Estimación de medios personales para la ejecución del contrato:

LOTE	CENTROS DE MAYORES	ESTIMACION HORAS/DÍA
1	CM PARLA	1 trabajador/camarero X 8 horas/día



ANEXO IV
HOJA OFICIAL DE RECLAMACIONES

Consejería de Presidencia, Justicia y Portavocía del Gobierno
Dirección General de Turismo
c/Gran Vía, 43
28013 Madrid



EXISTEN
THERE ARE
HOJAS DE RECLAMACIONES
OFFICIAL COMPLAINT FORMS
A DISPOSICIÓN DEL CONSUMIDOR
AT THE CONSUMERS REQUEST
(Decreto 1/2010, de 14 de enero)



ANEXO V

Ficha/s del Seguimiento del Contrato de Explotación del Servicio de Cafetería y Comedor

SEGUIMIENTO DEL CONTRATO DE EXPLOTACIÓN DE CAFETERIA Y COMEDOR									
CENTRO:									
MES:									
CONTROL DE LIMPIEZA									
ASPECTOS A COMPROBAR	SEMANA 1	CALIF. (*)	SEMANA 2	CALIF. (*)	SEMANA 3	CALIF. (*)	SEMANA 4	CALIF. (*)	FIRMAS
LIMPIEZA Y ORDEN DURANTE EL SERVICIO	FECHA DE REVISIÓN:		FECHA DE REVISIÓN:		FECHA DE REVISIÓN:		FECHA DE REVISIÓN:		
LIMPIEZA DIARIA FIN DEL HORARIO DE SERVICIO	FECHA DE REVISIÓN:		FECHA DE REVISIÓN:		FECHA DE REVISIÓN:		FECHA DE REVISIÓN:		
LIMPIEZA OFERTADA POR ADJUDICATARIO	FECHA DE REVISIÓN:		FECHA DE REVISIÓN:		FECHA DE REVISIÓN:		FECHA DE REVISIÓN:		
CONTROL ESTABLECIDO	DESCRIPCION DE PUNTOS INSPECCIONADOS EN LIMPIEZA:								
ALMACENAJE DE ENSERES Y BULTOS (MENSUAL)	DESCRIPCION DE PUNTOS INSPECCIONADOS:								
OBSERVACIONES Y CORRECTIVOS A APLICAR EN LIMPIEZA									

NOTAS PARA SU CUMPLIMENTACIÓN:

SE CUMPLIMENTARA UN FICHA MENSUAL Y SE CUSTORIA POR LA DIRECCION DEL CENTRO. LAS ANOTACIONES SE HARAN EN EL MOMENTO DE LA REVISION.

LAS INSTALACIONES SE VALORARAN DEL 0 AL 10, SIENDO 0 MUY DEFICIENTE Y 10 EXCELENTE.

CALIFICACION	0-2	MUY DEFICIENTE					
3-4		DEFICIENTE					
5		MEJORABLE					
6		SUFICIENTE					
7-8		BUENO					
9		MUY BUENO					
10		EXCELENTE					



ANEXO VI

DOCUMENTACIÓN DEL SISTEMA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA AMAS.

En documento “Pliego de prescripciones técnicas II (Anexo VI Seguridad alimentaria)”



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **099981523961614401070**