

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL CONTRATO DE CONCESION DE SERVICIOS DENOMINADO “EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMEDOR EN 4 CENTROS DE MAYORES ADSCRITOS A LA AGENCIA MADRILEÑA DE ATENCIÓN SOCIAL (4 LOTES)”.

CLÁUSULA PRIMERA. - Objeto.

El objeto de este contrato consistirá en la explotación del servicio de cafetería y comedor, mediante concesión de servicios, en los siguientes Centros de Mayores adscritos a la Agencia Madrileña de Atención Social: Centro de Mayores Móstoles, Centro de Mayores Sagasta, Centro de Mayores Getafe y Centro de Mayores de Puente Vallecas.

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

CLÁUSULA SEGUNDA. - Lugar de Prestación.

El servicio se prestará en los siguientes Centros de Mayores:

- Lote 1: Centro de Mayores Móstoles.
- Lote 2: Centro de Mayores Sagasta.
- Lote 3: Centro de Mayores Getafe.
- Lote 4: Centro de Mayores Puente Vallecas

Sus direcciones y características están reseñadas en el Anexo I de cada lote.

CLÁUSULA TERCERA. - Presupuesto.

El presupuesto del contrato es de CERO EUROS (0€).

Los adjudicatarios harán suyos los beneficios que obtengan 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 disponen los Centros descritos 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 a las tarifas ofertadas por el licitador.

El servicio se limitará a los socios de los centros, 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 tres menús: uno del día, 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 u otro) 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 ajustado a dicha ingesta, nutrientes, etc.), garantizando las condiciones de higiene y seguridad según la normativa vigente. La preparación y condimentación de las comidas y ensaladas, se realizará preferentemente con aceite de oliva y las frituras con aceite de girasol oleico.
- Medio menú: que se compondrá de un primer plato o segundo de los menús del día, pan blanco y/o integral, postre 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 con la Dirección del Centro, 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 Coordinación de Centros de Atención a 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

Los licitadores podrán visitar los centros a fin de verificar el equipamiento disponible en cada uno con el fin de poder adecuar su oferta.

Las Cafeterías de los Centros de Mayores Móstoles, Sagasta, Getafe y Puente Vallecas, cuentan 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 y el adjudicatario, 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.

Por otro lado, cualquier otro elemento que el adjudicatario considere necesario para la prestación del servicio que no se encuentre dentro de la dotación establecida, deberá ser asumido por el contratista.

- 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 de los locales 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 de los locales, 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 Análisis de Peligros y Puntos Críticos (en adelante APPCC), conforme a lo establecido en el capítulo XII, "Formación", del Anexo II del Reglamento (CE) N° 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.

La empresa o empresas adjudicatarias estarán obligadas al cumplimiento de los derechos y obligaciones contraídos con el personal empleado por las empresas que vienen prestando el servicio objeto de este pliego (Anexo III), de acuerdo con lo dispuesto en el Convenio Colectivo de referencia en vigor. 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.
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 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.
- Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.

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 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular, 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 formalización del contrato, 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 de la Cláusula novena, 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 mensualmente al Director del Centro el Anexo VII de este PPT, firmado, con la información de los menús y los servicios de barra servidos. 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 entregara a petición del responsable del contrato y siempre 15 días antes de la finalización del contrato.

13.2 Los directores de los centros con el fin de garantizar la calidad del servicio realizarán 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 solicitara información sobre número de servicios (desayunos, comidas).
- f) Mensualmente, requerirá, en el supuesto de que no se haya entregado dentro de los 7 primeros días del mes, el anexo VII firmado, con la información del mes anterior del número de comidas servidas (menús desglosados por tipo) y el nº de servicio de barra.
- g) Mensualmente requerirá y custodiará la copia de los Registros del Plan de Autocontrol especificados en la cláusula décima del presente Pliego una vez cumplimentados por el concesionario.
- h) Trimestralmente, verificará el menaje existente mediante la realización de un inventario y se realizara 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; se reflejara en dicho acta el cumplimiento de la Condición especial de ejecución referida a la obligación de adoptar las medidas que permitan utilizar envases reutilizables y que los embalajes desechables que se empleen están hechos de materiales reciclados.



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 Lote 1

El Coordinador de Centros de Atención a Mayores

Fecha y firma.

Fdo.: Diego Trinidad Trinidad

El Adjudicatario Lote 2

Fecha y firma.

El Adjudicatario Lote 3

Fecha y firma.

El Adjudicatario Lote 4

Fecha y firma.



ANEXO I

LOTE 1: CARACTERÍSTICAS DEL CENTRO DE MAYORES MÓSTOLES

DIRECCION: C/ Rio Jarama, s/n. 28934 Móstoles. Teléfono 916 145 111.

HORARIO DEL SERVICIO DE CAFETERIA:

- Todos los días: De 09:00 a 17:00 horas.
- Días de baile o celebraciones varias se acordará con la Dirección del Centro.

HORARIO DEL SERVICIO DE COMEDOR:

- Todos los días: De 14:00 a 15:30 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: 170 m2.

Número aproximado de comidas durante julio 2024 a junio 2025: 20.461 comidas.

Número de socios del centro a julio 2025: 27.992 socios.

Número de socios que acuden al centro diariamente de media durante el año 2025: 557 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 DE EQUIPAMIENTO DE CAFETERÍA Y COCINA. CENTRO DE MAYORES MÓSTOLES

CANTIDAD	INVENTARIO DE EQUIPOS Y MOBILIARIO
1	Molinillo de café
2	Vitrinas de cristal y aluminio conservadora de alimentos "sobremostrador" nuevas ARILEX
1	Expositor barra caliente (calor seco)
1	Cafetera de 3 brazos con mueble para restos de café. La cafetera nueva FUTURMAT
1	Máquina de hielo (cubitos)
1	Lavavajillas (pequeño vasos)
1	Sotobanco cafetero aluminio ("mueble")
1	Mueble bajo mostrador aluminio con fregadero (fregavasos)
1	Botellero 5 puertas
1	Termo leche baño María
1	Microondas 23l. sin grill
3	Estanterías de aluminio colgadas en pared barra
CANTIDAD	ALMACÉN DE CAFETERÍA II
3	Estanterías de aluminio
2	Bombonas extinción fuego cocina
CANTIDAD	COCINA
1	Cocina industrial Fagor de gas propano 8 fuegos con 2 hornos abajo
8	Parrillas con soporte cocina
2	Planchas sobrefuego
1	Campana extractora
1	Lavavajillas con peana (soporte)
1	Mueble fregadero de dos senos puertas correderas
1	Equipo de seguridad de gas
3	Bancadas-encimeras
1	Batidora industrial
1	Soporte microondas
1	Freidora 5+5 Doble cubeta
1	Cortafiambrs INFRICO
1	Lavamanos con pedal
1	Esterilizador de cuchillos
1	Isla de preparaciones
1	Pelapatatas con soporte
1	Termómetro TESTO mod.108-2
1	Medidor temperatura TESTO 104 IR
1	Medidor/controlador de la calidad del aceite de la frituraTESTO
1	Tostador (NOV. 2024)
1	Batidoras de mano
1	Carro caliente 10+10, mod.CO 2p



La autenticidad de este documento se puede comprobar en
<https://gestion.comunidad.madrid/csv>
mediante el siguiente código seguro de verificación: **0908592852186703031397**

CANTIDAD	ASEOS
4	Taquillas dobles (ropa calle/ropa cocina)
	ALMACÉN DE LIMPIEZA I
2	Estanterías de aluminio
1	Armario limpieza aluminio
	CUARTO DE BASURAS EN EL EXTERIOR
2	Cubos de desperdicios con ruedas (1 vidrio)
	ALMACÉN DE COCINA III
1	Armario de pie con puertas practicables
1	Armario frigorífico 5 puertas
1	Armario congelador SNACK EAFN-701 FAGOR
1	Arcón congelador horizontal puerta ciega AVEIRO HC370
1	Termo 100 litros
2	Estanterías metálicas aluminio
1	Soporte suelo
	MENAJE
2	Olla exprés de 30 raciones acero
1	Cacerola de aluminio 30 cm diámetro
1	Cacerola de aluminio 40 cm diámetro
1	Cacerola de aluminio 48 cm diámetro
1	Cazo ac.inox. 16cm.
5	Bandejas acero inoxidable con tapa
2	Bandeja camarero
7	Lecheras acero inoxidable varios tamaños
1	Teteras de acero inoxidable
7	Salseras acero inoxidable
4	Espumaderas diferentes tamaños
4	Cazos de servir
2	Cazos de servir: cazo acero inox.
2	Escurreverduras
2	Carros acero inoxidable porta-alimentos
1	Fuente de barro
2	Coladores normales (grande y pequeño)
38	Jarras de agua acero inoxidable
4	Jarras agua cristal
1	Chino 26 cm
1	Pasapurés profesional 26 cm, 2 discos
5	Tablas polietileno (azul, amarilla, roja, verde y blanca)
4	Tablas polietileno azul, blanca, verde y roja
1	Abrelatas
2	Espumaderas inox. 16 cm
2	Espumaderas ac. Inox. Grandes
2	Araña inox. (grande y pequeña)



1	Cacerola baja c/tapa inox. 50cm
1	Olla baja c/tapa, inox 40cm
2	Sartenes aluminio 32 cm
3	Sartén antiadherente tricapa 28 cm.
1	Sartén aluminio 26 cm
1	Sartén honda esmaltada 2 asas 28 cm
1	Sartén honda esmaltada 2 asas 32 cm
1	Espátula perforada Lacor
1	Espátula s/perforar Lacor
1	Rallador inox. 4 caras
6	Cubeta inox GN cin tapa inox.
1	Cubeta ac.inox. GN grande
1	Tapa c/asa ac.inox.
2	Bol ac.inox. 20 cm.
4	Cubetas policarbonato distintos tamaños con tapa
5	Ensaladeras inox. (sopera s/base) 3l
1	Ensaladeras inox. (sopera s/base) 1,5l
4	Bandeja oval inox. 50x30 cm
3	Bandeja oval inox. 35x24 cm
3	Bandeja oval ac.inox. 50x31cm.
1	Cuchillo jamonero
1	Puntilla 9 cm
4	Cuchillo cebollero de 25 cm
1	Cuchillo de fiambre
1	Cuchillo de pan
1	Cuchilla de golpe (macheta)
1	Batidor varillas inox.
1	Batidor varillas inox. Grande
8	Saleros inox.
2	Espátulas silicona 32 cm.
1	Cedazo
1	Molde ac.inox.30cm.
1	Tijeras ac.inox.
CANTIDAD	CUBERTERÍA
148	Cucharas mesa hotel
89	Tenedores mesa hotel
149	Cuchillos mesa hotel
96	Cuchillos chuleteros
89	Cucharas de café hotel
48	Cucharillas postre/café
70	Cuchillos postre
64	Tenedores de postre

CANTIDAD	PLATOS Y TAZAS
200	Platos hondos Ebro



200	Platos llanos Ebro
56	Platos de postre Ebro
36	Platos desayuno
103	Tazas de café con plato
36	Plato café porcelana
44	Tazas de consomé con plato
CANTIDAD	CRISTALERÍA
170	Vasos de agua
42	Vasos de caña
54	Lavafrutas Duralex
21	Vasos de café pequeños
45	Copas vino tamaños varios
23	Vasos medianos
32	Vasos de tubo
CANTIDAD	INSECTOCULTORES
3	Hall cocina, barra y cocina



LOTE 2: CARACTERÍSTICAS DEL CENTRO DE MAYORES SAGASTA

DIRECCION: C/ Sagasta, 13. 28004 Madrid. Teléfono 914 456 138

HORARIO DEL SERVICIO DE CAFETERIA:

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

HORARIO DEL SERVICIO DE COMEDOR:

♦ Todos los días: De 13:30 a 15:30 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: 123 m²

Número aproximado de comidas durante julio 2024 a junio 2025: 12.601 comidas.

Número de socios del centro a julio 2025: 12.152 socios.

Número de socios que acuden al centro diariamente de media durante el año 2025 : 270 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 DE EQUIPAMIENTO DE CAFETERÍA Y COCINA.
CENTRO DE MAYORES SAGASTA**

CANTIDAD	INVENTARIO DE EQUIPOS Y MOBILIARIO
1	AFILADOR DE CUCHILLOS
1	ARCON BOTELLERO
1	ARMARIO CONGELADOR
1	ARMARIO ESTERELIZADOR CUCHILLOS
1	ARMARIO REFRIGERADOR
1	ARMARIO VAJILLA PUERTAS CORREDERAS
1	BATIDORA
1	BASCULA
1	BRAZO TRITURADOR
1	CAFETERA 3 BRAZOS
1	CAMARA BAJO MOSTRADOR
1	CAMARA BAJO MOSTRADOR
2	COCINAS GAS
1	CORTADORA FIAMBRE
1	ESTANTERIA DE ACERO INOX
1	ESTANTERIA DE ACERO INOX
1	ESTANTERIA DE ACERO INOX
1	EXPRIMIDOR
1	FABRICADOR HIELO
1	FREIDORA
1	FRY-TOP GAS
1	INSECTOCUTOR
1	LAVAVAJILLAS CAPOTA
1	LAVAVASOS
1	MEDIDOR COMP. POLAR
1	MESA CALIENTE
1	MICROONDAS
2	MOLINILLOS EXPRESO
1	PELADORA PATATAS
1	PICADORA DE VASO
1	SOTOBANCO CAFETERO
1	TERMO LECHE
1	TERMOMETRO ALIMENTOS
6	TERMOMETRO DE FRIGORIFICO
2	VITRINA EXPOS. FRIA
CANTIDAD	INVENTARIO DE MENAJE
1	ABREBOTELLAS
1	ARAÑA ACERO INOX DE 24 CM
1	BANDEJA PLASTICO BLANCA
3	BANDEJAS CUADRADAS DE ACERO INOX
20	BANDEJAS DE IMITACION MADERA



La autenticidad de este documento se puede comprobar en
<https://gestion.comunidad.madrid/csv>
mediante el siguiente código seguro de verificación: **0908592852186703031397**

5	BANDEJAS GRANDES DE ACERO INOX
2	BANDEJAS OVALADAS DE ACERO INOX
6	BANDEJAS PEQUEÑAS DE ACERO INX PARA EXPOSITORES
6	BANDEJAS RECTANGULARES DE ACERO INOX
1	BARREÑO PEQUEÑO
2	BATIDORAS A MANO
1	CACEROLA ALTA DE ACERO INOX. CON TAPA DE 35 CM. 20 L.
2	CACEROLA ALTA DE ACERO INOX. CON TAPA DE 45 CM. 44,5 L
3	CACEROLA BAJA DE ACERO INOX. CON TAPA DE 35 CM. 13,6 L
3	CACEROLA BAJA DE ACERO INOX. CON TAPA DE 50 CM. 39 L.
3	CACEROLAS BAJAS DE ACERO INOX. CON TAPA DE 40 CM. 19,5 L
3	CAZO DE ACERO INOX DE 16 CM 1,5 L
3	CAZO DE ACERO INOX. DE 20 CM. 3,1 L.
3	CAZO ALTO DE ACERO INOX 28 CM
3	CAZOS DE SERVIR GRANDES
1	CAZOS DE SERVIR PEQUEÑOS
1	COLADOR CHINO 24 CM
1	CUBETA ALIMENTO CALIENTE POLICARBONATO 325*53*150
1	CUBETA ALIMENTO CALIENTE POLOCARBONATO 265*325*200
1	CUBETA ACERO INOX 530*325*20
1	CUBETA ACERO INOX 530*325*40
1	CUBETA ACERO INOX 530*325*100
5	CUCHARA DE SERVIR
1	CUCHILLO CEBOLLERO DE 25 CM
1	CUCHILLO PUNTILLA 8 CM
1	CUCHILLO PUNTILLA 10 CM
3	ESPATULAS
2	ESPUMADERAS
30	FLANERAS INDIVIDUALES
1	GUANTE DE MALLA DE ACERO
30	JARRAS DE AGUA DE ACERO INOX
3	JARRAS DE AGUA DE CRISTAL
2	LECHERAS
2	OLLA ALTA DE ACERO INOX. CON TAPA DE 40 CM. 50 L
1	OLLA A PRESION 4-6 L
1	PALETA DE POLIETILENO BLANCO
20	PANERA DE ACERO INOX
1	PELADOR
2	PINZAS
30	PLATOS PEQUEÑOS DE ACERO INOX DE HORNO
1	QUITACORAZONES
1	RUSTIDERA ACERO INOXIDABLE ASAS MOVILES. 43x33x6.5
2	RUSTIDERAS ACERO INOX. ASAS MOVILES. 54x39x7
1	RUSTIDERAS DE ACERO INOX. DE ASAS MOVILES, 60x44x9



3	RUSTIDERAS CON TAPA DE PLATICO
2	SARTENES HONDAS DE 36 CM 2 ASAS
3	SARTENES HONDAS DE DOS ASAS ESMALTADA 55 CM
1	SARTEN HONDA DOS ASAS ESMALTADA 50 CM
3	SARTENES DE ACERO INX 32 CM
3	SARTENES ALUMINIO 22 CM
3	SARTENES ALUMINIO 26 CM
3	SARTENES ALUMINIO 32 CM
4	SARTENES TIPO PARISIEN 38 CM
6	SOPERAS
6	TABLAS DE CORTE TODOS LOS COLORES
2	TAPAS CON ASAS PARA CUBETAS
1	TENEDOR DE SERVIR
2	TIJERAS
1	TRIANGULO POLIETILENO. BASE
1	UTENSILIO SERVIR PASTA
2	CARROS SERVICIO INOX 3 ESTANTES
3	MESAS EXTENSIBLE PLASTICO
150	PLATOS HONDOS
150	PLATOS LLANOS
150	PLATOS POSTRE
100	CUCHARAS
100	TENEDOR
100	CUCHILLO
80	CUCHILLOS CHULETEROS
80	CUCHILLOS POSTRE
80	CUCHARILLA CAFÉ
80	CUCHARA DE POSTRE/CUCHARILLAS
30	LAVAFRUTAS CRISTAL
100	VASOS DE AGUA
30	VASOS DE CAÑA
30	VASOS CAÑA PUBLICIDAD
30	VASOS DE TUBO
12	COPAS 300 cc
34	TAZAS DE DESAYUNO
158	TAZAS DE DOS ASAS
28	VASO DE VINO PEQUEÑO
6	VASOS DE VINO
9	TAZAS PEQUEÑAS
6	TAZA DE CAFÉ SOLO
80	TENEDOR DE POSTRE
12	COPAS DE LICOR
15	CHUPITOS
13	PLATILLOS DE CAFÉ



LOTE 3: CARACTERÍSTICAS DEL CENTRO DE MAYORES GETAFE I

DIRECCION: Avda. de Las Ciudades, 31. 28903 Getafe. Teléfono 916 824 312

HORARIO DEL SERVICIO DE CAFETERIA:

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

HORARIO DEL SERVICIO DE COMEDOR:

♦ Todos los días: De 13:30 a 15:30 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: 166 m²

Número aproximado de comidas durante julio 2024 a junio 2025: 16.885 comidas.

Número de socios del centro a julio 2025: 12.781 socios.

Número de socios que acuden al centro diariamente de media durante el año 2025 : 477 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 DE EQUIPAMIENTO DE CAFETERÍA Y COCINA.
CENTRO DE MAYORES GETAFE**

CANTIDAD	INVENTARIO DE EQUIPOS Y MOBILIARIO
1	Arcón Congelador 2 metros
1	Armario frigorífico Coreco ACR-1304 4 Puertas
1	Armario frigorífico Infrico AN 1004TF 4 Puertas
1	Armario frigorífico Snack AC I305 (DIMASA)
1	Botellero
1	Cafetera 3 grupos
1	Carro de servicio (alarsa)
1	Carro de servir mod. Ce-852 (DOMUS)
1	Cocina de gas Fagor FG 741
1	Conjunto extracción de humos (DOMUS)
2	Contenedor de residuos con tapa (DOMUS)
1	Cortafiambres Ortega
1	Cubo desperdicios con pedal
2	Estanterías Cocina
12	Estanterías en almacén
1	Fabricador de cubitos de hielo Infrico (DOMUS)
1	Fregadero Inox. (2 senos)
1	Freidora fagor fe-710 (domus)
1	Lavavajillas + kit peana FI-30 Infrico
1	Lavavasos Infrico
3	Insectocultor sammic
1	Medidor Compuesto polares aceite (Texco 270)
1	Medidor de cloro (Texco)
1	Mesa 1900x 850
1	Mesa 2600x850
1	Mesa 600x700
1	Mesa Caliente Edesa
1	Mueble bajo mostrador (DOMUS)
1	Mueble bajo Fagor MB705 (DOMUS)
1	Mueble fregadero (DOMUS)
1	Mueble sotabancos de acero inox cafetero (DOMUS)
1	Parrillas Gastronom
1	Peladora de patatas Sammic PP-6
1	Plancha Fry-Top Fagor Mod FTG-705 L
1	Sartén basculante Fagor SBE 710 I
2	Taquillas con puertas
1	Tostador de Pan Sammic (DOMUS)



2	Triturador Robot Coupe MP 550 Ultra
1	Vitrinas expositoras Infrico VET 8P
1	Microondas Cecotec GrandHeat 2300
CANTIDAD	INVENTARIO DE MENAJE
3	Bandeja de camarero
6	Bandejas de horno
13	Bandejas de vitrina
32	Boles 14 cm
2	Cacerola baja 45 cm
1	Cacerola de acero alta
1	Cacillo sopa acero 10
1	Cacillo sopa acero 14
1	Cacillo sopa acero 16
1	Cacillo sopa de acero 10
2	Cazo aluminio 10 cm
2	Cestillo freidora 20L
2	Colador 16
1	Colador 14
1	Colador 20
109	Cuchara mesa
6	Cuchillo chuletero
82	Cuchillo mesa
2	Espátula plancha
1	Espumadera acero 16
5	Fuente ovalada HONDA 40 X 26X 4,5
7	Jarra acero inoxi % I
2	Jarra de leche 2 L.
7	Jarras 1,9 L
28	Jarras agua Duralex
2	Olla exprés Hogar
6	Papeleras de barra
82	Platos llanos
61	Platos hondos
40	Platos postre
2	Rustidera inox 50 X 40
2	Salsera de acero inox
1	Sartén antiadherente 24cm
1	Tabla 40X30X40
2	Tabla polietileno
113	Tenedor mesa
14	Tetera de acero inox
1	Toallero de papel de mecha



32	Vasos pequeños
43	Vasos 24 cl
36	Vasos Agua
17	Vinagreras



LOTE 4: CARACTERÍSTICAS DEL CENTRO DE MAYORES PUENTE DE VALLECAS

DIRECCION: C/ Arroyo del Olivar, 106. 28018 Madrid. Teléfono 917 787 855.

HORARIO DEL SERVICIO DE CAFETERIA:

♦ Todos los días:

Mañana: De 9:00h a 13,30h

Tarde: De 14,30h a 17.00h

HORARIO DEL SERVICIO DE COMEDOR:

♦ Todos los días: De 13:30 a 15:30 horas.

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

Días de apertura: Diaria, de lunes a domingo.

Periodo de vacaciones: SE PODRÍA RESTRINGIR EL HORARIO DE CAFETERÍA EN AGOSTO O BIEN CIERRE POR VACACIONES DE 15 DÍAS, EN DICHO MES, ACORDÁNDOLO CON LA DIRECCIÓN.

Superficie del local para la prestación del servicio: 220 m2.

Número de comidas durante el periodo julio 2024 y junio 2025: 20.328 comidas.

Número de socios del centro a junio de 2025: 24.137

Número aproximado de socios que acuden al mes al centro año 2025: 17.013

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



**INVENTARIO DE EQUIPAMIENTO DE CAFETERÍA Y COCINA.
CENTRO DE MAYORES PUENTE DE VALLECAS**

CANTIDAD	INVENTARIO DE EQUIPOS Y MOBILIARIO
1	Arcón congelador
1	Armario con dos puertas correderas Distform
1	Bancada en cafetería
1	Bancada metálica
4	Bancadas con rejilla azul
6	Bancadas metálicas
1	Báscula sobremesa compacta 5 kg
1	Batidora eléctrica doméstica
2	Botelleros
1	Cafetera electrónica G6 GAGGIA
1	Campana extractora doble
1	Campana MORGAM
1	Carro de lavado cpl-65 edesa
7	Carros de servicio
1	Cocina industrial de gas 8 FAGOR
1	Cortafiambres BRAHER
1	Cubo de basura negro con pedal
1	Cubo negro sin pedal (para zona de sucio bajo mesa)
1	Estantería doble con rejillas azules
9	Estanterías metálicas
1	Fregadero
1	Fregadero industrial con grifo de manguera
1	Freidora de dos cestas ANGELO PO
1	Horno de 88 litros carga frontal FAGOR
3	Insectocutor
1	Lavavajillas jemi g-s83
1	Lavavajillas TECH STEE COLCED
1	Máquina de hielo con soporte INFRICO
1	Marmita REPAGAS
1	Medidor de compuestos polares en aceites
1	Mesa auxiliar junto a mesa caliente
1	Mesa caliente
1	Mesa de entrada a lavavajillas
1	Mesa de salida a lavavajillas
1	Mesa de trabajo 4 m en cocina
2	Mesa de trabajo en cocina
1	Microondas doméstico ORBEGOZO
1	Módulo 4 cajones (465x510x590 ml)
1	Molino de café TC-2 GAGGIA
1	Pelador de patatas Robot Coupe EP OTA de 10 kilos



La autenticidad de este documento se puede comprobar en
<https://gestion.comunidad.madrid/csv>
mediante el siguiente código seguro de verificación: **0908592852186703031397**

1	Plancha de barra REPAGAS MOD E-64 placa lisa
7	Taquillas dobles limpio/sucio
1	Termo para leche circular al baño maría Mod. CAMPEONA
1	Termómetro
2	Termos agua caliente
2	Vitrinas de cristal expositores
CANTIDAD	INVENTARIO DE MENAJE
10	Bandeja malaminada estratificada 52x39
3	Bandejas de acero inoxidable
100	Boles
1	Cacerola acero inoxidable con tapa de 21
2	Cacerolas acero inoxidable con tapa de 34 y de 42
2	Cacerolas baja acero inoxidable con tapa de 29,5
4	Cacillo servir comedor
2	Cazos acero inoxidable de 20
1	Cazos acero inoxidable de 22
2	Cazos Servir Grandes
2	Cazos Sevir Muy Grandes
1	Cedazo
1	Colador chino malla 24 cm. Inox.
100	Cuchara mesa
50	Cucharilla postre
2	Cuchilla carnicero
2	Cuchillo cebollero,
2	Cuchillo medio golpe,
100	Cuchillo mesa
192	Cuchillo postre
4	Escurreidor con base inox. 32 cm.
4	Escurreidores de verduras
2	Espumaderas
2	Fuentes de horno inoxidable
39	Jarra inox. 2 L
3	Lecheras de acero inoxidable
144	Plato café
144	Plato hondo
144	Plato llano
144	Plato postre
15	Soperas (varios tamaños)
204	Tenedor mesa
192	Tenedor postre
144	Vaso agua
144	Vaso café
144	Vaso caña
144	Vaso vino



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)	1,10 €
CAFÉ O DESCAFEINADO CON LECHE (SOBRE O MÁQUINA 150 CC)	1,10 €
CAFÉ O DESCAFEINADO CON LECHE (SOBRE O MÁQUINA) O VASO DE LECHE (200 CC)	1,10 €
CAFÉ O DESCAFEINADO CON LECHE (SOBRE O MÁQUINA) O VASO DE LECHE (250 CC)	1,10 €
INFUSIONES	1,10 €
INFUSIONES CON LECHE	1,10 €
CHOCOLATE	1,70 €
CHOCOLATE, SOBRE MARCA	1,70 €
TOSTADA CON MERMELADA O MANTEQUILLA	1,00 €
TOSTADA CON MANTEQUILLA Y MERMELADA	1,10 €
4 CHURROS o 2 PORRAS	1,30 €
2 CHURROS o 1 PORRA	0,70 €
BOLLOS TIPO SUIZO, SIN RELLENO	1,10 €
CROISSANT O BOLLOS CON RELLENO	1,10 €
BOLLERÍA ESPECIAL DIABÉTICOS	1,10 €
GALLETAS, BIZCOCHOS, MAGDALENAS O SOBAOS	1,10 €
YOGUR	1,00 €
DESAYUNO: CAFÉ CON BOLLERÍA O TOSTADA	2,10 €
DESAYUNO CON CHURROS O PORRAS	2,20 €
CERVEZAS, VINOS APERITIVOS Y REFRESCOS	Euros



La autenticidad de este documento se puede comprobar en
<https://gestion.comunidad.madrid/csv>
mediante el siguiente código seguro de verificación: **0908592852186703031397**

CERVEZA 1/3 O LATA CON APERITIVO (Mahou, Águila, San Miguel, Cruz Campo)	1,40 €
CERVEZA 1/3 O LATA SIN ALCOHOL CON APERITIVO (Mahou, Águila, San Miguel, Cruz ...)	1,40 €
CERVEZA 1/5 CON APERITIVO (Mahou, Águila, San Miguel, Cruz Campo)	1,20 €
CERVEZA 1/5 SIN ALCOHOL CON APERITIVO	1,20 €
CAÑA DE CERVEZA O CLARA CON APERITIVO (Mahou, Águila, etc.)	1,10 €
CORTO DE CERVEZA O CLARA CON APERITIVO (Mahou, Águila, etc.)	1,00 €
TUBO DE CERVEZA O CLARA CON APERITIVO (Mahou, Águila, etc.)	1,40 €
CAÑA O COPA DE VINO CON APERITIVO	1,20 €
CHATO DE VINO CON APERITIVO	1,10 €
CHATO DE MOSTO CON APERITIVO	1,00 €
CAÑA O COPA DE MOSTO CON APERITIVO	1,10 €
COPA VINO RIOJA O RIVERA CON APERITIVO	1,40 €
BOTELLÍN DE SIDRA	1,30 €
CHATO DE MORILES O MONTILLA O JEREZ CON APERITIVO	1,20 €
CHATO DE MOSCATEL O QUINA	1,20 €
VERMOUT MARTINI O CINZANO CON APERITIVO	1,60 €
VERMOUT OTRAS MARCAS CON APERITIVO	1,40 €
BITTER CON O SIN ALCOHOL (Kas o similar)	1,30 €
REFRESCOS BOTELLÍN O LATA, NARANJA, LIMÓN, COLAS, TÓNICA, CON APERITIVO (Fanta, Kas, Schweppes, Coca-Cola, Pepsi, Trina)	1,30 €
ZUMOS NATURALES (Botella, bote o brick)	1,30 €
ACUARIUS, NESTEA, RADICAL	1,30 €
BOTELLA DE AGUA (50cl)	0,60 €
BOTELLA DE AGUA 1, ½ L.	1,10 €
GASEOSA ½ L.	1,00 €
GASEOSA 1L.	1,70 €



VINO EMBOTELLADO (3/4 COMIDAS)	4,50 €
VINO RIOJA O RIBERA EMBOTELLADO (3/4 COMIDAS)	7,00 €
BRANDYS, ANISES, BEBIDAS DESTILADAS	Euros
ANÍS CHINCHÓN, CASTELLANA O ASTURIANA	7,00 €
ANISETES ESPECIALES.	7,00 €
BRANDY FUNDADOR 103, SOBERANO	7,00 €
BRANDYS ESPECIALES: MAGNO, CARLOS III	7,00 €
PONCHE SOTO O CABALLERO	7,00 €
GINEBRA LARIOS	7,00 €
RON NEGRITA O BACARDI	7,00 €
WHISKY DYC	7,00 €
1/2 WHISKY DYC	4,00 €
WHISKY ESCOCES	8,00 €
LICOR DE HIERBAS	4,00 €
LICOR VARIOS CON ALCOHOL	4,00 €
LICOR SIN ALCOHOL	2,00 €
CHUPITO (LICOR HIERBAS, COÑAC, ORUJO)	4,00 €
COMBINADOS: CUBA LIBRE, GIN TONIC, ETC. DE MARCAS	9,00 €
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 €



La autenticidad de este documento se puede comprobar en
<https://gestion.comunidad.madrid/csv>
mediante el siguiente código seguro de verificación: 0908592852186703031397

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	8,50 €
MENÚ DEL DÍA PARA INVITADOS	11,00 €
1/2 MENÚ (comprende: 1º o 2º PLATO, POSTRE, PAN Y AGUA EN JARRA)	Euros
1/2 MENÚ DEL DÍA PARA SOCIOS : 1º PLATO	6,00 €
1/2 MENÚ DEL DÍA PARA SOCIOS : 2º PLATO Y GUARNICIÓN	7,00 €
1/2 MENÚ DEL DÍA PARA INVITADOS : 1º PLATO	8,00 €
1/2 MENÚ DEL DÍA PARA INVITADOS : 2º PLATO Y GUARNICIÓN	9,00 €
MENÚ ESPECIAL (comprende: 1º Y 2º PLATO, POSTRE, PAN Y AGUA EN JARRA)	Euros
MENÚ ESPECIAL PARA SOCIOS	10,00 €
MENÚ ESPECIAL PARA INVITADOS	15,00 €



La autenticidad de este documento se puede comprobar en
<https://gestion.comunidad.madrid/csv>
mediante el siguiente código seguro de verificación: **0908592852186703031397**

ANEXO III

PLANTILLA DE PERSONAL

LOTE:1

D8. Santa Ybelises Arias González, en su calidad de representante legal de la empresa, CERTIFICA que en la actualidad los trabajadores que se encuentran prestando sus servicios en la ejecución del contrato "Explotación del servicio de cafetería y comedor en 6 Centros de Mayores adscritos a la Agencia Madrileña de atención Social 6 lotes (lote 6 y 7) están incluidos en la siguiente relación con las condiciones laborales que se especifican a continuación:

[illegible]

(*) Especificar todos los pactos en vigor aplicables a los trabajadores a los que afecte la subrogación
Lo que se hace constar a los efectos legales oportunos.
En Mostoles 16 de Septiembre 2025
Fdo. Santa Ybelises arias González

Santa Fe de Antioquia

LOTE 2:

D./D^a. YOLANDA VILLABA PARIS, en su calidad de representante legal de la empresa SERYMAR HOSTELERIA Y SERVICIOS, S.L, CERTIFICA que en la actualidad 90 trabajadores que se encuentran prestando sus servicios en la ejecución del contrato, están incluidos en la siguiente relación con las condiciones laborales que se especifican a continuación:

[illegible]

(*) Especificar todos los pactos en vigor aplicables a los trabajadores a los que afecte la subrogación

Lo que se hace constar a los efectos legales oportunos.

En Madrid, a 10/09/2025

Fdo.

YOLANDA VILLALBA PARIS



SERNMAR
HOSTELERÍA Y SERVICIOS, S.L.

C/ Pálos de la Frontera nº 27
Planta 1, Puerta Izda
28045 - Madrid

D/D². , en su calidad de representante legal de la empresa SERYMAR HOSTELERIA Y SERVICIOS, S.L., CERTIFICA que en la actualidad los trabajadores que se encuentran prestando sus servicios en la ejecución del contrato XXX, están incluidos en la siguiente relación con las condiciones laborales que se especifican a continuación:

*) Especificar todos los pactos en vigor aplicables a los trabajadores a los que afecte la subrogación.
Lo que se hace constar a los efectos legales oportunos.
En XXX, a
Fdo.

Rte legal

LOTE 4:

D/Dña. Jesús Jiménez Díaz, en su calidad de representante legal de la empresa Hostur Colectividades y Turismo S.L.U., CERTIFICA que en la actualidad los trabajadores que se encuentran prestando sus servicios en la ejecución del contrato A/CSP-19820/2022LU04-PR01, están incluidos en la siguiente relación con las condiciones laborales que se especifican a continuación:

RAZÓN SOCIAL:	HOSTUR COLECTIVIDADES Y TURISMO, S.L.U.									
CENTRO DE TRABAJO:	CENTRO DE MAYORES PUENTE DE VALLECAS									
RELACION DE TRABAJADORES										
CONVENIO COLECTIVO APLICABLE	CATEGORIA	TIPO DE CONTRATO	CLAVE DE MODALIDAD DE TIPO DE CONTRATO	% JORNADA	FECHA DE ANTIGÜEDAD	VENIMIENTO DEL CONTRATO EN SU CASO	SALARIO BRUTO ANUAL (incluyendo Complementos Plusas)	IMPORTE BRUTO ANUAL DE COMPLEMENTOS/ PLUSAS	% BONIFICACIÓN SEGURIDAD SOCIAL	OBSERVACIONES (*)
ESTATAL SECTOR: LABORAL DE RESTAURACIÓN COLECTIVA	COCINERO/A	IND.J.COMPLETA	100	100%	21/03/2023		16.574,40 €			
ESTATAL SECTOR: LABORAL DE RESTAURACIÓN COLECTIVA	CAMAFERO/A	IND.J.COMPLETA	100	100%	01/03/2024		16.574,40 €			
ESTATAL SECTOR: LABORAL DE RESTAURACIÓN COLECTIVA	CAMAFERO/A	IND.J.COMPLETA	100	100%	21/09/2024		16.574,40 €			
ESTATAL SECTOR: LABORAL DE RESTAURACIÓN COLECTIVA	CAMAFERO/A	IND.J.PARCIAL	200	87,50%	24/02/2025		14.502,60 €			
ESTATAL SECTOR: LABORAL DE RESTAURACIÓN COLECTIVA	COCINERO/A	IND.J.COMPLETA	100	50%	04/04/2024		8.287,20 €			
(*) Especificar todos los pactos en vigor aplicables a los trabajadores a los que afecte la subrogación Lo que se hace constar a los efectos legales oportunos. En Madrid, a 24 de abril de 2025 Fdo. JESÚS JIMÉNEZ DÍAZ D. JIMÉNEZ DÍAZ										

Rte legal

La autenticidad de este documento se puede comprobar en
https://gestiona.comunidadmadrid.es/ mediante el siguiente código seguro de verificación: 0908592852186703031397

EXO IV

HOJA OFICIAL DE RECLAMACIONES

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



Comunidad de 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)



La autenticidad de este documento se puede comprobar en
<https://gestion.comunidad.madrid/csv>
mediante el siguiente código seguro de verificación: 0908592852186703031397

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 CUSTODIA 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.

(Se hará entrega de esta documentación a los adjudicatarios y a los Licitadores que lo soliciten)



La autenticidad de este documento se puede comprobar en
<https://gestion.comunidad.madrid/csv>
mediante el siguiente código seguro de verificación: **0908592852186703031397**

ANEXO VII
INFORMACIÓN ACTIVIDAD CAFETERÍA

CAFETERIA CENTRO:

MES:

Nº de comidas servidas:.....

Nº de Servicios Barra:

Firma Adjudicatario:



La autenticidad de este documento se puede comprobar en
<https://gestiona.comunidad.madrid/csv>
mediante el siguiente código seguro de verificación: **0908592852186703031397**