



A/SER-017143/2026

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL SERVICIO INTEGRAL DE COMIDAS Y ATENCIÓN EN COMEDORES PARA LOS USUARIOS DE LOS CENTROS DE DÍA MÓSTOLES, TORREJÓN DE ARDOZ Y GETAFE I DE LA AGENCIA MADRILEÑA DE ATENCIÓN SOCIAL (3 LOTES)

CLAUSULA PRIMERA.- Objeto.

Es objeto del presente contrato será la prestación del Servicio de Comidas de forma mayoritaria mediante el sistema de “línea fría”, así como el Servicio de Atención a Comedores a los usuarios de los Centros de Día (CD Móstoles, CD Torrejón de Ardoz y CD Getafe I).

CLAUSULA SEGUNDA.- Lugar de Prestación.

La prestación del servicio se realizará en los siguientes centros:

Lote 1: CD Móstoles, sito en C/ Rio Jarama, s/n 28934 – Móstoles (Madrid).

Lote 2: CD Torrejón de Ardoz, sito en C/ Ronda de Poniente, 7; 28850 – Torrejón de Ardoz (Madrid).

Lote 3: CD Getafe I, sito en C/ Avda. de Las Ciudades, 31, 28903 - Getafe (Madrid).

CLAUSULA TERCERA.- Calendario del Servicio y Duración del Contrato.

El servicio se prestará de lunes a viernes, excepto sábados, domingos y festivos.

Los días estimados de prestación del servicio serán de 246 días lectivos anuales, no habiendo servicio los fines de semana, fiestas nacionales, festividades de la Comunidad de Madrid y 2 fiestas locales, además de los días 24 y 31 de diciembre.

CLAUSULA CUARTA.- Descripción del Servicio.

El servicio de comidas y atención a comedores comprende:

- Elaboración de las comidas en las instalaciones de la empresa adjudicataria, mediante el sistema mayoritario de “Línea Fría”.
- Transporte de las comidas desde las instalaciones de la empresa adjudicataria hasta los centros anteriormente descritos. Dicho transporte no podrá tener una duración superior a 2 horas para cualquiera de los tres centros en los que habrá de efectuarse el servicio.
- Almacenamiento en cámaras de refrigeración en las instalaciones del centro.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en
<https://gestiona.comunidad.madrid/csv>
mediante el siguiente código seguro de verificación: **0908665477128419101647**

- d) Regeneración y adaptación para su consumo de los alimentos que hayan de servirse en cada comida.
- e) Elaboración de aquellos platos que se cocinen “in situ” (ensaladas, purés de fruta, pic-nics, etc.).
- f) Se ofertará un desayuno o “sobredesayuno” en función de la ingesta realizada en su propio domicilio; un complemento o extra de alimentación (gelatina, zumo, yogur, etc.) a media mañana en aquellos casos que se precise y un servicio de merienda, antes del regreso a su domicilio, para todos los usuarios del Centro de Día.
- g) La atención en comedores de los usuarios del Centro de Día (realizar el servicio de preparación, montaje y desmontaje de mesas con el menaje pertinente, distribución y servicio de los distintos platos de los que consta cada comida a cada uno de los usuarios en sus respectivas mesas; la recogida del servicio utilizado y la limpieza de mesas, oficinas, comedores/salas utilizadas).
- h) Suministro de menaje y utensilios necesarios para la regeneración, conservación de los alimentos y el servicio del comedor (recipientes, barquetas, platos, cubiertos, manteles y servilletas).
- i) Labores auxiliares de cocina y de office (recepción de mercancías, o alimentos elaborados, regeneración de alimentos, control de almacenaje del mismo, almacenaje de vajilla y lavado de la misma).
- j) Comprobación de que la comida suministrada por cocina se corresponde con los diferentes tipos de menús correspondientes a cada usuario, así como con las cantidades previstas. Información que previamente se habrá facilitado (por la Dirección del Centro o persona en quien delegue), y que se actualizará de manera constante en cada comedor al adjudicatario. Esta información deberá estar siempre en concordancia con la que aportará el adjudicatario para cada uno de los servicios.
- k) Reclamar a cocina lo que sea necesario para corregir las incidencias e imprevistos que pudieran haberse presentado en el servicio.
- l) Limpieza completa de cocina-office, almacén y cámaras frigoríficas. Incluye el suelo, mesas, ventanas del comedor, etc.
- m) Transporte de la vajilla al oficio de comedor o al oficio de cocina según corresponda.
- n) Limpieza y colocación de vajilla en los armarios o muebles correspondientes.
- o) Labores de limpieza de comedor y gestión de residuos a los contenedores habilitados para tal fin.
- p) El adjudicatario reportará después de cada servicio (desayuno/sobredesayuno, comida y merienda), la siguiente información:
 - Número de menús servidos



- Número de menús que han faltado
- Número de menús que se devuelven; detallar los motivos: mal cuantificado, Insatisfacción por el menú ofertado, Temperatura inadecuada, Mala presentación.....
- Número de dietas no ajustadas a las dietas prescritas.

METODOLOGÍA:

a) Distribución de Comidas:

- Las comidas se transportarán desde el espacio destinado en el oficio de cocina, hasta el comedor, en los horarios determinados, garantizando en todo momento la conservación en perfectas condiciones organolépticas, de temperatura de las mismas y la ración establecida como “ración estándar”.
- La comida, se servirá en los platos y se colocará en la mesa, en el comedor. Si la comida viene servida en bandejas, se colocará en la mesa. Al servirla, se asegurará que la comida es la que corresponde a cada usuario y tendrá que estar reflejada (conjuntamente las alergias, intolerancias y las restricciones alimentarias) en el sistema identificativo de dietas que exista para tal fin o en la bandeja. Del mismo modo, se comprobará que está en perfectas condiciones de presentación, organolépticas y de temperatura.

b) Recogida de comedores:

- Se efectuará el desmontaje del comedor. Los manteles, cubremanteles y las servilletas se cambiarán, en cada servicio de comedor (desayuno-sobredesayuno, comida y merienda), así como todos los cambios individualizados por usuario, para garantizar la higiene de la actividad.
- La vajilla, así como todos los útiles usados se transportarán desde el comedor al oficio de distribución de comidas o al oficio de cocina.
- Así mismo, se transportará al oficio de cocina los carros y bandejas utilizados en los mismos, a la mayor brevedad posible.

c) Limpieza de comedor y utensilios:

- Para la limpieza del comedor, el mínimo exigido, así como las técnicas de limpieza a emplear, serán los detallados en el apartado de Servicio de Limpieza, debiendo mantenerse todo higiénicamente limpio.
- La limpieza de la vajilla se efectuará en el oficio de cocina y posteriormente se procederá a la limpieza de éste, en los horarios marcados por el Director del Centro.
- Para la realización de este servicio se deben cumplir las normas existentes, tanto en lo que respecta al tipo de contenedores, como a los modos de recogida de los



mismos, respetando los circuitos de limpio, de comida elaborada, y de sucio, de residuos, para su transporte.

d) Retirada de basuras y residuos:

- Los residuos se clasificarán y recogerán adecuadamente en bolsas específicas destinadas para cada tipo de residuos, y se trasladarán de los cubos de residuos alimenticios desde el comedor al cuarto de basura destinado al efecto. Posteriormente se trasladarán de dichos cubos hasta la calle para su recogida en el horario preceptivo.
- Con el fin de facilitar la recogida selectiva y evitar la mezcla de basura posterior por el personal de limpieza, siempre que no se pueda garantizar de otro modo, se deberán poner bolsas de diferentes colores para cada fracción de residuos, según la normativa vigente para la que dará instrucciones el Director del Centro.
- Se seguirá, en la medida de lo posible, la codificación de colores de los contenedores urbanos: azul para el papel y cartón, amarillo para envases plásticos y metálicos y negro para materia orgánica.
 1. Materia orgánica: restos de la preparación de los alimentos y restos de comida. Dichos residuos se depositarán en bolsas de color negro adecuadas y de galga apropiada para ese uso. El personal cerrará las bolsas, las retirará y las trasladará desde el lugar de generación de los residuos al oficio de sucio, al mismo tiempo colocará bolsas vacías en el mismo lugar. Los materiales potencialmente contaminadores se depositarán en bolsas rojas.
 2. Papel y cartón: procedentes del Servicio de Comedor se recogerán con medios adecuados y se trasladarán y depositarán en el interior de los contenedores situados en el exterior del edificio.
 3. Plásticos: procedentes del Servicio de Comedor. Se recogerán en bolsas y se trasladarán y depositarán en el interior de los contenedores situados en el exterior del edificio.
 4. Vidrio: procedentes del Servicio de Comedor. Se depositarán en contenedores de plástico rígido dotados con ruedas para facilitar su traslado o en el interior de los contenedores situados en el exterior del edificio.
 5. Metales: pueden ser metales férricos (acero, latón) o bien no férricos (aluminio, etc.) procedentes de latas de bebidas, alimentos, etc. Se recogerán en bolsas y se trasladarán y depositarán en el interior de los contenedores situados en el exterior del edificio.
- Frecuencia de retirada de residuos o basuras del Servicio del Comedor: el personal de la empresa adjudicataria de este servicio antes de finalizar su turno de trabajo comprobará que no se quedan en el comedor u oficio, ningún tipo de residuo pendiente de trasladar al cuarto general de basuras.



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

- HORARIO Y FRECUENCIA DE LOS SERVICIOS:

a) Provisión o distribución de la comida al centro:

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

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

b) Servicio de Atención a Comedores:

Este servicio deberá proporcionarse en el comedor programado todos los días de apertura del centro (todos los días laborales del año), para satisfacer las necesidades del Centro en todas sus áreas.

La empresa adjudicataria deberá atender las indicaciones del Director del Centro sobre la modificación de horarios, en función de la organización y funcionamiento de este y de las necesidades asistenciales y/o sociales que puedan darse, con la presencia de un Ayudante de Cocina/camarero durante el horario indicado en cada uno de los centros.

- Desayuno: Total/día: 1,5 horas en los centros de Móstoles y Torrejón de Ardoz y 2 horas en el centro de Getafe.
- Horario del servicio: de 8:15 a 10:15 horas para el centro de Getafe y de 8:45 a 10:15 horas para los centros de Móstoles y Torrejón de Ardoz.
- Comida: Total/día: 3 horas en los centros de Móstoles y Torrejón de Ardoz y 3,5 horas en el centro de Getafe.
- Horario del servicio: de 12:00 a 15:30 horas para el centro de Getafe y de 12:30 a 15:30 horas para los centros de Móstoles y Torrejón de Ardoz.
- Merienda: Total/día: 1,5 hora en los tres Centros, Móstoles, Torrejón de Ardoz y Getafe.
- Horario del servicio: de 15:30 a 17.00 horas para los tres Centros.



PROTOCOLOS

Para el desarrollo de las actividades y tareas de este servicio, la empresa adjudicataria elaborará protocolos de actuación que deberá entregar por escrito a la Dirección del Centro al inicio del contrato, que, una vez revisados técnicamente, por esta, dará la conformidad con los mismos. Dentro de estos dispondrá al menos de los siguientes:

- Protocolo de distribución y servicio de comidas.
- Protocolo de limpieza estándar y protocolo de limpieza a fondo de comedores y oficinas de distribución de comidas.
- Protocolo para la gestión de residuos en comedores.
- Procedimiento de comunicación de averías, desperfectos y contingencias.

Dichos protocolos contendrán como mínimo:

- Objetivos.
- Responsable del protocolo.
- Dotación de recursos humanos, normas de funcionamiento para el personal.
- Procedimiento de actuación. (Tomando como base el apartado Metodología del presente pliego).
- Productos de limpieza y desinfección a utilizar.
- Horarios y tiempos de realización de las tareas por cada empleado.
- Normativa en la que se sustenta el protocolo.
- Período de vigencia y fecha de revisión del protocolo.
- Registros de actividades, incidencias y medidas correctoras.

Lo establecido en el presente pliego se configura como un estándar mínimo de cumplimiento; los protocolos a establecer por la empresa contratista no podrán fijar ninguna actuación que minore las exigencias definidas en las cláusulas de este pliego.

NÚMERO DE COMENSALES:

En el CD Móstoles y el CD Torrejón de Ardoz, el número de comensales es de 25 usuarios y en el CD Getafe I, el número de comensales es de 40 usuarios. En todos ellos, la asistencia media diaria se estima que oscilará entre el 80-100%.

El número de comensales podrá ser modificado por la Dirección de cada Centro de forma ordinaria en un número de hasta 10 comensales menos, en función de la asistencia semanal de usuarios y de forma extraordinaria en determinadas situaciones excepcionales que normalmente se corresponden con los períodos vacacionales de



navidades, semana santa y verano, así como si aconteciese algún factor o contingencia imprevisto (pandemia, catástrofe meteorológica, etc.). La modificación del número de comensales será avisada con 48 horas de antelación.

CONTENIDO DEL MENÚ:

El contenido del menú corresponde a la comida del mediodía o almuerzo, que representará el 35-40% aproximadamente de las necesidades energéticas diarias de los comensales. Su contenido será: primer plato, segundo plato, ensalada-guarnición, postre (fruta y/o yogur), pan y agua o agua gelificada para aquellos usuarios que lo precisen. Será obligatorio ofertar un vaso de zumo natural, al menos dos días a la semana, coincidiendo con los días de entrega de la comida a los centros (normalmente lunes y miércoles) y que serán distribuidos en recipientes adecuados para su correcta conservación, siguiendo la "Instrucción del Gerente de la AMAS: GO-3-2023. "Normas Generales para la Hidratación e Ingesta Básica de Productos Alimenticios en Residencias y Centros de Día de Mayores y Centros para Personas con Discapacidad Intelectual de la Agencia Madrileña de Atención Social. (Versión 2)".

Los usuarios del Centro de Día recibirán un Desayuno o Sobredesayuno en forma de complemento o extra de alimentación, a media mañana, según las necesidades de cada usuario y a media tarde una merienda; cada uno de los cuales representará en torno al 5-7,5% de las necesidades energéticas diarias, y que podrá consistir en una pieza de fruta, yogur, gelatina, cuajada, quesito, mermelada, membrillo, galletas, pastas, con café con leche, leche o infusión, etc.; dentro de los contenidos en el catálogo de "Complementos" del ANEXO II.

ROTACIÓN DEL MENÚ:

Para cada tipo de menú, según se describe más adelante, la rotación mínima será de 42 días (6 semanas). Con esta rotación de platos lo que se pretende es evitar la repetición de los mismos platos, y utilizar la máxima variabilidad de alimentos en el menú, excluido los postres en los que obviamente se rotarán las frutas de temporada. El postre habitual será fruta de temporada y/o lácteo (yogur, cuajada, flan, natillas, etc.) dentro de los contenidos en el catálogo de "postres" del ANEXO II.

TIPOS DE MENÚ Y DIETAS:

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

- Equilibrada en su composición, proporcionalmente adecuada en función de las ingestas que realiza en el Centro de Día (Desayuno/Sobredesayuno, Comida y Merienda).



- Variada: alternará diferentes platos de forma que utilice la máxima variación de alimentos de cada uno de los “Principales Grupos de Alimentos” (Lácteos, Cereales, Pan, Legumbres, Frutas, Verduras y Hortalizas, etc.).
- Adecuada a las necesidades nutricionales y gusto de personas adultas, que realicen una actividad física ligera o moderada.
- Adaptada a las necesidades generales.
- Sin espinas y huesos pequeños.

Las dietas serán de varios tipos:

A) Basal: dieta estándar para la mayoría de los usuarios.

B) Especiales:

- Hipocalórica: para comensales con problemas de sobrepeso u obesidad o niveles altos de colesterol.
- Protección Cardiovascular: baja en sal y en grasas para comensales hipertensos, cardiopatas o con problemas circulatorios.
- Diabetes: para comensales con problemas de tolerancia a la glucosa o diabéticos.
- Todos los días debe existir a disposición del Centro dietas astringentes para prevenir posibles eventualidades.
- Otras Dietas Terapéuticas por prescripción médica (insuficiencia renal, astringente, etc.).

C) Individualizadas: se ofertarán dietas exentas de algunos alimentos para aquellos comensales que presentan intolerancia o alergia a los mismos (leche, huevo, pollo, gluten, marisco, legumbres, etc.) la cual debe ser acreditada mediante justificante de su médico de familia o del especialista de referencia correspondiente del Sistema Público de Salud.

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

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

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

Las dietas modificadas en textura (semitrituradas o trituradas) suponen en torno al 10-30% del total de los menús en cualquiera de los centros.



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

- Las materias primas para la elaboración de cada plato deberán ser predominantemente alimentos naturales y productos frescos, no preparados ni precocinados o ultraprocesados, salvo en aquellos grupos de alimentos en los que los productos congelados garanticen una mejor conservación de los mismos, manteniendo sus propiedades organolépticas y nutricionales como ocurre en el pescado y algunas carnes.
- La fruta será de temporada, natural, fresca y cruda, pudiendo ofertarse en diferentes formas de presentación (entera, troceada, macedonia, compota, etc.). Solo se permitirá un 5-10% del consumo en forma de fruta en almíbar o en otro tipo de preparación comercial (compotas, etc.).
- La verdura-hortaliza será generalmente natural, fresca y cruda, al menos se servirán 5 raciones a la semana de las cuales al menos 1 diaria será de verdura-hortaliza natural, fresca y cruda.
- El aceite que se utilizará para la elaboración de las recetas y platos será Aceite de Oliva Virgen Extra o Aceite de Oliva Virgen Refinado; mientras que el Aceite para Freidoras será Aceite de Girasol Alto Oleico o en su defecto Aceite de Oliva Virgen Refinado. Se controlarán los ácidos grasos polares de forma periódica.
- Solo se permitirá un consumo máximo del 15-20% de platos elaborados o precocinados industrialmente o ultraprocesados (empanadillas, croquetas, albóndigas, puré de patatas, puré de verdura, etc.). El resto de los mismos, se elaborarán con productos naturales.
- A fin de poder asegurar un equilibrio nutricional adecuado en las dietas sometidas a considerables modificaciones de densidad o textura (semitriturada y especialmente triturada) y en usuarios con riesgo de desnutrición o desnutrición franca; se aconseja el uso de productos manufacturados de elaboración industrial por su estable y equilibrado valor energético, nutricional e higiénico sanitario.

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

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



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

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

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

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

- Las propiedades relacionadas con la composición que puedan ser perjudiciales para la salud de determinados grupos de consumidores (alérgenos).
- Duración, almacenamiento y uso seguro.
- Las características nutricionales para permitir que los consumidores, incluidos los que tienen necesidades dietéticas especiales, tomen sus decisiones.
- La empresa adjudicataria deberá garantizar que los productos suministrados disponen de la información alimentaria obligatoria, y en concreto, la relativa a las sustancias (ingredientes o coadyuvantes tecnológicos) que causen alergias o intolerancias alimentarias (cacahuets, leche, mostaza, pescado, cereales con gluten, etc.)
- Si se trata de alimentos envasados, la información obligatoria deberá figurar en el envase o en una etiqueta sujeta al mismo. En el caso de alimentos no envasados, la información alimentaria se deberá suministrar mediante la documentación de acompañamiento al Centro que reciba los productos.
- La empresa adjudicataria elaborará la comida con materias primas de categoría primera o extra, no admitiendo en ningún caso de categoría inferior a primera; salvo para aquellos productos en los que no por normativa no sea necesario especificar su categoría y siguiendo en todos los casos el “Catálogo de Características y Calidades de las Materias Primas de la Agencia Madrileña de Atención Social”. ANEXO I.

La empresa adjudicataria deberá aportar al Responsable del contrato, con carácter previo al inicio de la prestación del servicio, la relación completa de los productos y las marcas que le serán suministradas por los proveedores, junto a los alérgenos alimentarios contenidos en los mismos; advirtiéndolo de cualquier cambio que se produzca en ellos a fin de dar respuesta al Reglamento UE 1169/2011 y al Real Decreto 126/2015.



Todos los productos utilizados por el adjudicatario deberán disponer de las correspondientes autorizaciones administrativas. El adjudicatario deberá tener aprobados proveedores suficientes para cada producto.

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

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

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

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

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

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

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



b) Ficha nutricional.

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

c) Restricciones de uso.

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

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

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

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

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

Con el fin de que la dieta diaria sea lo más equilibrada posible, la empresa adjudicataria realizará una propuesta o recomendación del contenido de la cena, que adjuntarán con la relación de menús en los ciclos de 6 semanas tanto de verano como de invierno.

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

"Complemento o Extra de Alimentación": se denomina así a cualquier consumible alimenticio suministrado por la cocina para ser consumido fuera del horario de las comidas principales. Se trata de complementos alimentarios que se proveerán por prescripción médica o enfermera (registro de dietas en la historia clínica digital), en



aquellos usuarios que por sus características individuales o problemas de salud lo precisen (diabéticos con riesgos de hipoglucemia, problemas nutricionales, etc.).

CLÁUSULA SEXTA.- Menú de excursiones.

Una de las actividades que pueden realizar los usuarios de los Centros de Día son las salidas fuera del centro (excursiones, visitas a museos, etc.). Se organizan aproximadamente cada 4-6 meses, y participan 10-15 usuarios.

- El menú de excursión se efectuará atendiendo a las Dietas Prescritas:
 - **BASAL:** 2 bocadillos variados o un bocadillo y una ración de empanada o sándwichs variados, pieza de fruta y bebida. La bebida será agua mineral y un zumo, en la cantidad necesaria para la actividad, que será determinada por la Dirección del Centro.
 - **HIPOCALÓRICO:** 2 sándwich variados, 2 piezas de fruta y bebida. La bebida será agua mineral, en la cantidad necesaria para la actividad, que será determinada por la Dirección del Centro.
 - **TRITURADO:** Constará de un primer plato, segundo plato y postre, en envases adecuados para su transporte, así como bebida y cubiertos desechables. La bebida será agua mineral o gelatinas y un zumo, en la cantidad necesaria para la actividad, que será determinada por la Dirección del Centro.
 - **BOTELLA DE AGUA MINERAL:** a cada usuario se le proveerá añadidamente de 1 a 2 botellas de agua mineral de al menos 300 ml, en función del grado de actividad que vaya a llevar a cabo y la estación del año.
- Las bolsas de comida individualizada deberán llegar al Centro entre las 9:15 y las 9:30 horas, con independencia de que el resto del menú de comedor se reciba en el horario habitual.
- La Dirección del Centro informará, con un mínimo de 72 horas de antelación, de la excursión a realizar, el número de bolsas a preparar y el detalle de la bebida.

CLÁUSULA SÉPTIMA.- Desayunos/Sobredesayunos y Meriendas.

La empresa adjudicataria asegurará el correcto y puntual suministro de los productos necesarios para los servicios de desayuno/sobredesayuno y merienda que los usuarios de los Centros de Día deben realizar y que podrán consistir en una pieza de fruta, yogur, gelatina, cuajada, quesito, mermelada, membrillo, galletas, pastas, etc., dentro



de los contenidos en el catálogo de “**Complementos y Meriendas**” o bien algún lácteo que podrá acompañarse de cacao o café, infusión, etc. acompañando a las galletas, pastas o bollería, contenidos en el catálogo de “**Desayunos**” del ANEXO II.

El Desayuno-Sobredesayuno se dará a la llegada al centro, mientras que los complementos en aquellos casos que los precisen se darán entre las 10:30 y 11:00 horas y la merienda a las 16:00 horas, a fin de evitar la saciedad de las comidas posteriores.

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

CLAUSULA OCTAVA.- Menú de Fiestas del Centro.

Cada Centro celebra las siguientes fiestas para sus usuarios:

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

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

CLAUSULA NOVENA.- Condiciones de Prestación del Servicio.

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

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

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



Los productos elaborados mayoritariamente en línea fría deberán ser utilizados como máximo en 5 días.

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

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

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

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

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

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

- a) Los productos se extraerán de la cámara de refrigeración justo antes de su regeneración, no permaneciendo a temperatura ambiente más tiempo del estrictamente necesario
- b) En el interior del producto se alcanzará una temperatura de al menos 70ºC durante 2 minutos.
- c) Se procederá a su consumo una vez regenerado con la mayor prontitud posible, y siempre en un periodo máximo de 24 horas, no reutilizando lo sobrante al día siguiente.

El servicio de comidas del comedor dispondrá de una ración estándar para cada uno de los diferentes platos que habrán de servirse a los comensales, para ello, previamente habrán realizado una medida de equivalencia estandarizada con los utensilios



habituales que se utilizan para efectuar dicho servicio (cucharas, cazos, etc.).

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

La empresa adjudicataria conservará 100 g de cada una de las “muestras testigo” de los alimentos elaborados y servidos tanto en las cocinas centrales de la misma, como en cada uno de los centros, durante los 7 días anteriores, refrigeradas a una temperatura igual o menor a 4°C: siguiendo las instrucciones correspondientes del Sistema de Higiene, Seguridad Alimentaria y APPCC de la Agencia Madrileña de Atención Social, que se encuentra a disposición del adjudicatario en el propio centro. Dichas muestras deben conservarse perfectamente identificadas (plato, fecha, servicio y cualquier otro dato que se considere relevante), para su posterior control y análisis si fuera necesario.

B. Montaje de mesas y servicio de comidas.

- La empresa adjudicataria realizará el montaje de las mesas del comedor, debiendo estar en perfecto estado previo a cada una de las comidas.

Los usuarios se distribuirán por mesas ocupando siempre aquellas que se le asignen por parte de la dirección del centro, a fin de poder ser identificadas fácilmente las diferentes dietas.

Las mesas se montarán con manteles desechables y servicio completo en vajilla de loza, cristal y menaje de acero inoxidable.

Se dispondrá de vajilla adaptada para aquellos usuarios que lo precisen. La vajilla y menaje serán aportados por la empresa adjudicataria.

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

Durante los turnos de comedor se servirán los menús basales e hipocalóricos por personal de servicio de la empresa adjudicataria, pudiendo algunos de los platos ser emplatados en cocina-office.

El servicio se podrá realizar en las propias barquetas de regeneración que han de estar perfectamente etiquetadas e identificadas, o bien, procediendo al emplatado posterior.

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



C. Retirada de menaje, comidas y limpieza.

La empresa adjudicataria:

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

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

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

CLAUSULA DÉCIMA.- Medios personales.

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

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

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

El personal que preste el servicio deberá mostrar hacia los usuarios el debido respeto, manteniendo un trato adecuado, correcto y afable, y atendiendo a sus necesidades en todo momento.



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

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

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

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

“De conformidad con lo establecido en el art. 24. Coordinación de actividades empresariales, de la Ley 31/1995, de 8 de noviembre, de Prevención de Riesgos Laborales y el RD 171/2004, de 30 de enero, por el que se desarrolla dicho artículo, se requiere a las empresas que sean adjudicatarias de este contrato de servicios, **la aportación con carácter previo al comienzo de la correspondiente actividad la documentación** que a continuación se relaciona:

- Evaluación de Riesgos de la actividad contratada (por puesto de trabajo) y firmada por el empresario.
- Medidas de Prevención adoptadas y Medidas de Protección a utilizar para minimizar los riesgos identificados.
- Planificación de la Actividad Preventiva, de acuerdo con la Evaluación de Riesgos.



- Certificado acreditativo y formación preventiva de los trabajadores (con firma de cada trabajador y entidad formadora de Prevención).
- Certificado acreditativo de la información de riesgos laborales del puesto de trabajo impartida por la empresa (documento con firma de cada trabajador).
- Documento que acredite la entrega de equipos de protección individual (EPI's) necesarios a los trabajadores (documento con firma de cada trabajador).
- Certificados de aptitud médica de los trabajadores desplazados a los diferentes centros.
- Nombramiento de Interlocutor/es en materia de prevención (teléfono y correo de contacto).
- Acreditación de la modalidad preventiva asumida (Servicio de Prevención Propio o Servicio de Prevención Ajeno).
- Datos de la mutua de accidentes de trabajo.

Requisitos, de carácter general, que deberán cumplir las empresas adjudicatarias de los servicios:

- Mantener las zonas de trabajo en perfectas condiciones de orden y limpieza.
- Comunicar, en el plazo más breve posible, todos los accidentes que sufran sus trabajadores en las instalaciones de los centros.
- Todos los equipos de trabajo a utilizar para realizar los trabajos deben poseer Marcado CE o, en su caso, Certificado de Adaptación al R.D. 1215/1997.
- Se responsabilizarán del suministro y utilización por parte de los trabajadores de las protecciones colectivas y/o individuales necesarias para cada fase del trabajo, y de las medidas de prevención especificadas en su Plan de Prevención.

La/s empresa/s adjudicataria/s, recibirán por parte de la AMAS la siguiente documentación:

- Comunicación de los principales riesgos existentes en las instalaciones de sus centros que puedan afectar a los trabajadores de la/s empresa/s adjudicataria/s y las medidas preventivas a tomar.
- Actuaciones a seguir en situaciones de emergencia.
- Instrucciones de seguridad, si fueran necesarias.



CLÁUSULA DECIMO PRIMERA.- Medios materiales.

Los suministros de agua, gas y electricidad serán por cuenta de la Agencia Madrileña de Atención Social.

La empresa adjudicataria deberá aportar el material necesario de vajilla y el menaje cocina, así como el de la vajilla, cubiertos, manteles, servilletas y baberos para el servicio de comedor.

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

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

CLAUSULA DÉCIMO SEGUNDA.- Obligaciones del Contratista.

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

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

Plan de autocontrol, higiene y seguridad alimentaria:

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



manipuladores de alimentos y deberá respetar las medidas de sanidad e higiene previstas en:

- 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 productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación.
- Real Decreto 1021/2022, de 22 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.
- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
- Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero. Deroga disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios.
- Real Decreto 109/2010, de 5 de febrero, por el que se modifican diversos reales decretos en materia sanitaria y que deroga el Real Decreto 202/2000, para su adaptación a la Ley 17/2009, de 23 de noviembre, y se modifican varias leyes para su adaptación a la Ley 25/2009, de 22 de diciembre, sobre el libre acceso a las actividades de servicios y su ejercicio.
- Reglamento UE 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.
- Reglamento (UE) 2017/2158 de la Comisión de 20 de noviembre de 2017, por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos.
- Aquellas otras disposiciones legales de ámbito municipal, autonómico, nacional o comunitario en materia fiscal, laboral, de seguridad social y seguridad que le sean de aplicación. para el ejercicio del presente contrato.

El Plan de Autocontrol deberá contar con los siguientes elementos:

- De acuerdo a los programas y manuales legalmente establecidos, incluirá, en el plan de autocontrol y su correspondiente documentación, detalles específicos de los programas de prerrequisitos implantados por la empresa, así como su vinculación



con otros sistemas o programas de gestión de la calidad de la empresa adjudicataria.

- Estarán convenientemente detallados los programas de muestreo analíticos, gestión y metodología de las tomas de muestras, compromisos de conservación de las muestras-testigo y cumplimentación de los registros establecidos especificados en el sistema de higiene, seguridad alimentaria y APPCC de la AMAS.
- Así mismo, en el Plan de autocontrol estará contemplada específicamente la gestión de los productos elaborados mediante el sistema de cocina mayoritariamente en “línea fría”.

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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

La empresa adjudicataria comunicará por escrito el nombre y apellidos, correo electrónico y de teléfono móvil, disponible en horario de lunes a viernes y de 9:00 a 18:00 horas, del Responsable Técnico de la empresa adjudicataria designado a tal efecto, a efectos de la coordinación y seguimiento de la ejecución del mismo, siendo dicho responsable el único interlocutor con el personal que preste el servicio.

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

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



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

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

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

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

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

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

La AMAS podrá realizar determinados análisis bromatológicos de la dieta triturada en los que se midan los siguientes parámetros:

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

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



Madrid, a la fecha de la firma

EL ADJUDICATARIO LOTE 1

EL DIRECTOR COORDINADOR SANITARIO
ASISTENCIAL DE LA AMAS

Firmado digitalmente por: RAMOS CORDERO PRIMITIVO
Fecha: 2026.04.19 12:31

EL ADJUDICATARIO LOTE 2

Fdo.: Primitivo Ramos Cordero

EL ADJUDICATARIO LOTE 3



La autenticidad de este documento se puede comprobar en
<https://gestiona.comunidad.madrid/csv>
mediante el siguiente código seguro de verificación: **0908665477128419101647**