



**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS QUE REGIRÁ EL CONTRATO DENOMINADO
“LIMPIEZA Y DESENGRASE DE CAMPANAS EXTRACTORAS Y DEL SISTEMA DE
CONDUCTOS DE EVACUACIÓN DE GASES Y VAPORES DE COCINADOS EN CENTROS
DEPENDIENTES DE LA AGENCIA MADRILEÑA DE ATENCIÓN SOCIAL” (2 Lotes)**

CENTROS

- 25 RESIDENCIAS PARA MAYORES.
- 10 CENTROS PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD INTELECTUAL.
- 3 COMEDORES SOCIALES.
- 31 CENTROS DE MAYORES.
- 21 RESIDENCIAS INFANTILES
- 1 RESIDENCIA MATERNAL



INDICE

- 1 OBJETO DEL CONTRATO.
- 2 ALCANCE DE LOS TRABAJOS
- 3 LUGAR DE PRESTACION DEL SERVICIO
- 4 NORMATIVA APLICABLE.
- 5 PLANIFICACION Y DESARROLLO DE LOS TRABAJOS
- 6 OBLIGACIONES DE LA EMPRESA.
- 7 DOCUMENTACIÓN A ENTREGAR.
- 8 DIRECCIÓN Y SUPERVISIÓN DE LOS TRABAJOS
- 9 SEGUIMIENTO Y COORDINACIÓN

ANEXO I

RELACION ESTIMADA DE DATOS TÉCNICOS, POR CENTRO, DEL SISTEMA DE EXTRACCIÓN DE HUMOS DE COCINADOS.

ANEXO II

PLANNING DE TRABAJO.

ANEXO III

RELACION DE CENTROS CON DIRECCIONES.



1. OBJETO DEL CONTRATO.

1.1 Objeto

El objeto del presente Pliego de Prescripciones Técnicas es definir y establecer las operaciones necesarias y la periodicidad con que deben de llevarse a cabo la limpieza y desengrase de las campanas, conductos, extractores y demás elementos del sistema en los Centros de la Agencia Madrileña de Atención Social relacionados en el Anexo I, y de acuerdo con los requisitos establecidos la Sección SI1 Propagación interior del Documento Básico SI Seguridad en caso de incendio el Código Técnico de Edificación.

En el Anexo I hay una relación estimada de datos técnicos por centro del sistema de extracción de humos, en el Anexo II está incluido el planning de ejecución de los trabajos y en el Anexo III la relación de centros y sus direcciones.

1.2 Ámbito de aplicación

El ámbito de aplicación del contrato abarcará a todos los trabajos a realizar en la Limpieza, desengrase y desinfección, que se aplicarán a las campanas extractoras, turbinas, conductos, así como todos los componentes que garantizan el sistema de la evacuación de gases y vapores de las cocinas/cafeterías existentes en los Centros objeto de este contrato pertenecientes a la AMAS, y que se relacionan en el Anexo III del presente contrato.

2. ALCANCE DE LOS TRABAJOS.

Está incluido en el contrato todos los materiales y equipos que se necesiten para realizar las operaciones de limpieza, desengrase y desinfección de campanas, conductos y todos los componentes del sistema (comprendiendo todas las intervenciones precisas para la vuelta al idóneo funcionamiento del sistema después de los trabajos realizados) así como:

- Los productos, líquidos desengrasantes, equipos, maquinaria y la sustitución de todas las mantas de los filtros. Quedan excluidos del contrato, los filtros y mallas metálicas. Los productos a utilizar serán de máxima calidad y el producto desengrasante alcalino de máxima energía a utilizar, debe cumplir el Reglamento europeo de detergentes para biodegradabilidad e higiene alimentaria (EC/648/2.004), así como sus modificaciones reglamentarias, y salvo otro producto mejor, será el preparado NL-16 de la casa CALTER o similar que previamente tendrá que ser visado y aceptado por la A.M.A.S.
- La reparación o sustitución de cualquier elemento de la campana o instalación, por avería o rotura imprevista en la ejecución de los trabajos.
- La mano de obra de todos los trabajos realizados en los centros, la maquinaria y herramienta necesaria para la realización de los mismos, así como los gastos de desplazamiento.



3. LUGAR DE PRESTACION DEL SERVICIO

El servicio se prestará en 91 centros distribuidos en dos lotes en número y tipología de centros de características similares.

LOTE 1: 12 residencias para personas mayores, 2 centros residenciales para personas con discapacidad intelectual, 3 centros ocupacionales para personas con discapacidad intelectual, 1 comedor social, 14 centros de mayores, 12 centros de acogimiento residencial de menores y 1 residencia maternal.

LOTE 2: 13 residencias para personas mayores, 2 centros residenciales para personas con discapacidad intelectual, 3 centros ocupacionales para personas con discapacidad intelectual, 2 comedores sociales, 17 centros de mayores y 9 centros de acogimiento residencial de menores.

Todos ellos están adscritos a la AMAS, y especificados en este pliego. **ANEXO III**

4. NORMATIVA APLICABLE.

La empresa adjudicataria queda obligada a ejecutar las medidas derivadas de la Ley 31/1995, 8 de noviembre, de prevención de riesgos laborales y el RD 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los servicios de prevención de riesgos laborales y su desarrollo normativo en todo aquello que le sea de aplicación.

A continuación, se relaciona la normativa de referencia, de obligado cumplimiento, para realizar las actividades del presente contrato.

- Ley de industria 21/92, del 16.7.92.
- Código Técnico de Edificación, aprobado por Real Decreto 314/2006, de 17 de marzo.
- Ley de Prevención de Riesgos Laborales. Ley 31/1995, de 8 de noviembre, y posteriores modificaciones introducidas por Real Decreto 665/1997 Ley 50/1998, de 30 de diciembre; Ley 39/99 de 5 de noviembre; Real Decreto Legislativo 5/2000 y Ley 54/2003, de 12 de diciembre.
- Reglamento de los Servicios de Prevención Real Decreto 604/2006, de 19 de mayo, por el que se modifican el Real Decreto 39/1997, de 17 de enero.
- Disposiciones mínimas de seguridad y salud en las obras de construcción. Real Decreto 1627/1997, de 24 de octubre. (BOE núm. 127).
- Ley reguladora de la subcontratación en el Sector de la Construcción. Ley 32/2006, de 18 de octubre. (BOE núm. 250, de 19 de octubre de 2006).
- Real Decreto 865/2003, de 4 de Julio, por el que se establecen los criterios higiénico-sanitarios para prevención y control de la legionelosis.



- Todas las Normas UNE y de la CEE que resulten de aplicación.
- Reglamento de Instalaciones Térmicas en los Edificios (RITE) y sus Instrucciones Técnicas Complementarias, aprobadas por el Real Decreto 1027/2007 de 20 de Julio.
- Real decreto 1027/2007 de 20 de julio por el que se aprueba el Reglamento de Instalaciones Térmicas en los edificios.
- Ley 2/2002, de 19 de junio, de Evaluación Ambiental.
- Ley 34/2007, de 15 de noviembre, de calidad del aire y protección de la atmósfera. (BOE 16 de noviembre de 2007)
- Ley 10/1993 de 26 de octubre, sobre vertidos líquidos industriales al sistema integral de saneamiento.
- Ley 5/2003, de 20 de marzo, de Residuos de la Comunidad de Madrid.
- Ordenanza de Protección de la atmósfera contra la contaminación por formas de energía Acústica, térmica y por radiaciones ionizantes. B. O. Ayuntamiento de Madrid del 24.06.2004.
- Directiva Comunitaria de detergentes biodegradables e higiene alimentaria EC/648/2.004 Directiva de Seguridad 91/155/CEE.

Será de aplicación, aunque no esté contemplada específicamente, cualquier disposición, pliego, reglamento o norma de obligado cumplimiento, aunque no se encuentre expresamente indicada en este Pliego o en cualquier otro documento de carácter contractual.

En caso de presentarse discrepancias entre las especificaciones impuestas por los diferentes Pliegos, Instrucciones y Normas, se entenderá como válida la más restrictiva. En cualquier caso, se entenderá que las normas citadas serán de aplicación en sus últimas versiones actualizadas y editadas.

5. PLANIFICACION Y DESARROLLO DE LOS TRABAJOS

5.1 Frecuencia de los trabajos.

La frecuencia de los trabajos es de **dos veces al año** para todas las campanas extractoras de las Cocinas en Residencias para Mayores, Centros para personas con discapacidad intelectual, Comedores Sociales y Centros de Mayores y para Residencias Infantiles, siempre y cuando la superficie sea superior a los 2 metros cuadrados.

La frecuencia de los trabajos es de **una vez al año** para campanas extractoras de las Cafeterías de Residencias de Mayores (17), campanas cocinas accesorias de Residencias de Mayores (2), campanas extractoras de cafeterías de Centros para personas con discapacidad intelectual (1), campanas de cafeterías de Centros ocupacionales (3), campanas de cafeterías de Centros de Mayores (11) y para la limpieza de campanas de cocinas de Residencias Infantiles (11), cuando su superficie sea igual o inferior a 2 metros cuadrados.



5.2 Planificación de los trabajos.

Se incluye como **Anexo II**, un planning o cronograma con indicación de los Centros y los meses en que se ejecutaran los trabajos, que habrá de ser cumplido fielmente por el adjudicatario. El cronograma es de obligado cumplimiento, no se podrán realizar los trabajos fuera del periodo estipulado, pero se coordinará el día con la empresa adjudicataria para no interferir en el uso de la cocina, previo conocimiento y coordinación con el director del centro.

Para ello el mes anterior a la realización de los trabajos, el contratista acordará, con la dirección del centro, la fecha y horario para los trabajos objeto del servicio demandado, y dicha fecha será inamovible. Antes del día 28 de cada mes, el contratista remitirá al Técnico designado por el Responsable del Contrato el cronograma con fechas concretas de los trabajos a realizar en el mes siguiente, así como si existe alguna disconformidad o desacuerdo de fechas en algún centro y el Técnico designado por el Responsable del Contrato decidirá y coordinará la fecha de ejecución.

Si la actuación a llevar a cabo dura más de una jornada, estas tendrán que ser correlativas y posibilitarán la utilización de la cocina entre jornada y jornada.

5.3 Desarrollo de los trabajos.

Las campanas extractoras son la instalación de la cocina que se debe mantener en las mejores condiciones de limpieza, al ser la zona más próxima al punto de cocinado, y por tanto del fuego.

Antes de iniciar los trabajos, el adjudicatario debe comprobar previamente los parámetros de los conductos (Distancia, altura, pendiente y registro de los conductos) establecidos en el documento básico de seguridad en caso de incendio, del Código Técnico de la Edificación.

Para llevar a cabo la correcta limpieza de las campanas extractoras de las cocinas y sus sistemas y con el objeto de garantizar su perfecto funcionamiento una vez terminados los trabajos, los equipos de operarios deben de llevar a cabo, como mínimo, las siguientes actuaciones:

- Desconexión del sistema de extinción automática de incendios y protección del mismo, así como del cableado y componentes eléctricos, tanto del propio sistema, como aquel que esté en la zona de trabajo o de influencia, aislamientos de clemas, automáticos y demás aparatajes eléctricos. Estas desconexiones se realizarán avisando previamente a las personas responsables del Centro.
- Aislamiento de clemas y automáticos.
- Sellados de juntas de los conductos frente a posibles fugas.
- Comprobación del encendido y apagado del extractor y unidades de cocina una vez terminada la jornada de trabajo.
- Desmontaje de filtros, ventiladores, paneles, etc.



- Protección de las unidades de cocinado y equipamientos cercanos, cubriendo los elementos con material impermeable y desechable. La zona de trabajo se aislará por completo del exterior al objeto de evitar salpicaduras en el exterior de la zona de trabajo.
- Espatulado de las zonas de acumulación de grasa sólida.
- Limpieza, desinfección y desengrase de filtros, campanas, turbinas, recoge-grasas fijos o móviles, conductos horizontales y verticales, extractores y colectores, utilizando para ello chorro de agua a presión mediante hidrolimpiadora de agua (incluso vapor de agua a 150°C) y con producto desengrasante diluido en la proporción adecuada. Se rechazarán aquellas operaciones que para desengrasar utilicen productos que dejen residuos sólidos. Con esta acción se pretende liberar cualquier sustancia depositada en el interior del conducto que suponga un riesgo para la higiene de la instalación o que acreciente el riesgo de incendio.
- Recogida del material de protección y limpieza tanto de la zona de trabajo como de la zona perimetral afectada.
- Secado y abrillantado manual de las zonas de inoxidable.
- Sellado de las juntas con silicona ignífuga para evitar el goteo de la grasa.
- Comprobación del correcto funcionamiento del sistema de extracción.

Si es preciso se abrirán cuantos registros o trampillas que sea necesario para la correcta ejecución de las actividades descritas. Estos deberán disponer de juntas cerámicas y pomos resistentes a altas temperaturas, de modo que garanticen la estanqueidad en condiciones de funcionamiento a pleno rendimiento.

En la **limpieza de turbinas**, antes de comenzar los trabajos, el equipo de operarios deberá desconectar el sistema de puesta en marcha de la misma y proceder a la protección física del motor con el fin de evitar deterioros en el mismo.

A continuación, se procederá a la apertura de registros que permitan la accesibilidad a los oídos de la turbina con el fin de proceder a su limpieza. En función de la experiencia y la accesibilidad, el equipo de trabajo decidirá, previa notificación al Responsable Técnico encargado de las actuaciones de la empresa adjudicataria, si se lleva a cabo una limpieza mecánica o manual. En el caso de ser elegida la limpieza mecánica, se utilizará hidrolimpiadora de agua a presión de alta temperatura.

Una vez finalizadas estas tareas, el equipo de trabajo comprobará que todo el sistema funciona correctamente.

5.4 Examen de los trabajos antes de quedar ocultos.

Los trabajos de especial importancia que se realicen y hayan de quedar ocultos, lo serán una vez que dé su aprobación el Director del centro o la persona en quien delegue. El Contratista dará información con antelación suficiente cuando los trabajos estén terminados y para su inspección.



La aprobación no eximirá al Contratista de sus responsabilidades contractuales. En ningún caso quedará liberado de responsabilidad u obligación que pueda ser exigible conforme a las condiciones del contrato.

En caso necesario, cuando el Director del centro y el contratista no estén de acuerdo en la terminación e inspección de los trabajos, el Técnico designado por el Responsable del Contrato acudirá a comprobar y dar o no la aprobación.

5.5 Observaciones medioambientales

El adjudicatario deberá tener en cuenta las siguientes consideraciones en el desarrollo de los trabajos:

5.5.1 Vertidos.

Se esperará a que el agua recogida con el aspirador se enfríe, con el fin de que se decante en el fondo del mismo la grasa o aceite retirado, de manera que no se viertan productos y residuos a la red de saneamiento.

Siempre se llevará material absorbente para recoger cualquier tipo de derrame o vertido accidental, con el fin de evitar cualquier riesgo medioambiental.

5.5.2 Gestión de los residuos.

Todos los residuos generados deberán ser gestionados por la empresa adjudicataria de acuerdo a la legislación vigente.

Al menos para los residuos descritos más adelante, y con el fin de no afectar a la actividad cotidiana de los centros, se actuará de la siguiente forma:

- Los residuos de envases de los productos utilizados, una vez finalizado el servicio, se llevarán al almacén de la empresa adjudicataria para ser depositados en el lugar especificado para ellos hasta su gestión por un gestor autorizado.
- Los guantes y trapos contaminados con producto o grasa deberán ser introducidos en un recipiente hermético y llevado al almacén de la empresa adjudicataria, donde se almacenarán en un depósito también hermético, hasta su gestión por un gestor autorizado.
- Las mascarillas, si deben ser gestionadas, se trasladarán al almacén de la empresa adjudicataria. En caso de mascarillas de varios usos, únicamente se gestionará el filtro.
- Los residuos de grasas, trapos y líquidos de limpieza, se llevarán al almacén de la empresa adjudicataria para ser depositados en el lugar especificado para ellos hasta su gestión por un gestor autorizado.



5.5.3.1 Generación de ruidos.

Se deberá minimizar el tiempo de uso de la máquina hidrolimpiadora. Sólo se utilizará la maquinaria durante el tiempo imprescindible de realización de la limpieza.

El trabajo de apertura de registros con la sierra caladora se deberá realizar en el horario que disponga el responsable del Centro, interfiriendo lo menos posible en la actividad del Centro.

5.6 Medios personales

Los operarios de la empresa estarán perfectamente identificados y uniformados para realizar los trabajos en el Centro. Deberán llevar un control de las horas trabajadas, las tareas realizadas y deberán coordinarse con el personal del Centro.

5.7 Ejecución de los trabajos.

Respecto a los posibles daños causados en los locales, mobiliario, instalaciones o a usuarios de los distintos Centros, el adjudicatario será responsable de los que ocasione su personal, ya sea por negligencia, desconocimiento o dolo, o simplemente como consecuencia de la mera prestación del servicio. Será por cuenta de la empresa adjudicataria la indemnización que en cada caso se establezca.

5.8 Comprobación de los trabajos

La Agencia Madrileña de Atención Social podrá, bien con sus equipos de profesionales o bien a través de empresas especializadas, realizar, sin necesidad de previo aviso, la supervisión, inspección y comprobación del cumplimiento de las condiciones exigidas en el presente pliego y, en general, el funcionamiento del servicio.

6. OBLIGACIONES DE LA EMPRESA.

El adjudicatario pondrá en conocimiento de todos sus trabajadores la normativa interna de seguridad y salud existente, así como las consignas de emergencia establecidas, quedando obligado a seguir los procedimientos establecidos en los planes de autoprotección de la empresa, y los propios de cada edificio.

El adjudicatario avisará al Técnico designado por el Responsable del Contrato, así como al Director del Centro, **de las deficiencias estructurales, de instalación o de fabricación que se detecten en cualquier parte del sistema de evacuación de humos**, así como la existencia o no de registros, y de forma específica aquellos que permiten que el conducto sea practicable, tanto para nuevas limpiezas, como para que el propio personal del Centro pueda acceder a revisar su estado.



La empresa adjudicataria asesorará al titular recomendando mejoras o modificaciones de la instalación, así como en el uso y funcionamiento que redunde en un mejor funcionamiento del sistema.

7 DOCUMENTACIÓN A ENTREGAR.

7.1. Durante la ejecución del contrato

7.1.1. Planificación de los trabajos

Se incluye como Anexo II, un planning o cronograma con indicación de los Centros y mes de los trabajos a ejecutar. La empresa adjudicataria coordinará con el Director de cada centro, la fecha exacta del trabajo dentro del periodo estipulado, y las horas de realización, en un horario que no interfiera la actividad normal de la cocina.

Para ello, tal y como se explica en la cláusula 5.2, antes del día 28 de cada mes, el contratista remitirá dichas fechas por correo electrónico al Técnico designado por el Responsable del Contrato y a los directores de los centros, tras coordinar las fechas de acuerdo al cronograma de trabajo, marcando fechas concretas para el mes siguiente, si existe alguna disconformidad o desacuerdo de fechas en algún centro, decidirá o resolverá el Técnico designado por el Responsable del Contrato. Si la actuación a llevar a cabo dura más de una jornada, estas tendrán que ser correlativas y posibilitarán la utilización de la cocina entre jornada y jornada.

Para modificar esta planificación mensual será necesario contar con la aprobación previa y por escrito del Técnico designado por el Responsable del Contrato.

7.2. Informes.

7.2.1 Acta de ejecución/Albarán de los trabajos

El acta de cada ejecución, en la que figurará el nombre del centro y número de registro correspondiente, recogerá las tareas efectuadas y las horas trabajadas, así como la firma de los técnicos que han procedido a la misma. Se presentará a la firma del Director del centro o de la persona en quien delegue, a quien se entregará copia, manteniendo el contratista otra copia en su poder.

7.2.2 Informe de Mantenimiento por centro

A la finalización de cada una de las operaciones se emitirá un informe que se enviará al Director del Centro y al Técnico designado por el Responsable del Contrato, nunca más tarde de los 15 días siguientes a la realización de los trabajos, en el que se detallarán los puntos inspeccionados y su estado, los parámetros de los conductos (Distancia, altura, pendiente y registro de los conductos) requisitos establecidos en la Sección SI1 Propagación interior del Documento Básico SI Seguridad en caso de incendio del Código Técnico de la Edificación, defectos existentes, etc. Se incluirá un



reportaje fotográfico en el que quedará claramente reflejado el estado de conservación de limpieza del sistema antes y después de la actuación realizada.

Se realizará un croquis de cada instalación, en la primera visita que se realice, así como cuando haya modificaciones de la instalación. Esta ficha incluirá un croquis del sistema y las características técnicas de los equipos, fabricante, modelo, tipo, nº y situación de los registros, etc., así como los datos más relevantes del conjunto del sistema. Se indicarán las deficiencias estructurales o de fabricación que se detecten en cualquier parte del sistema de evacuación de humos, para que se pueda proceder a la subsanación de los defectos.

7.2.3 Resumen ejecutivo /Cuadro de mando

Se enviará al Técnico designado por el Responsable del Contrato, el día 20 de cada mes la relación de los trabajos efectuados el mes anterior y una tabla resumen con los trabajos efectuados desde el inicio del contrato hasta la fecha de cierre mensual, con indicación del nombre del centro, nº de campanas, nº de filtros y nº de conductos, valoración de la situación inicial de la campana de acuerdo a los siguientes valores de suciedad: leve, moderado, alto y muy alto y valoración de los defectos existentes, y un último apartado de observaciones, en que se indicará brevemente las deficiencias encontradas tanto en las campanas, como en los sistemas de extracción de humos y los defectos estructurales, si hubiese. (Ejemplo: nº de filtros rotos, falta de registro de acceso en parte central de conductos, etc.)

Así mismo, se entregará copia de los documentos que reflejen la gestión llevada a cabo con los residuos producidos en la limpieza de las campanas.

7.2.4 A la finalización del contrato

Toda la documentación del periodo completo del contrato se generará en soporte informático (pdf) y se entregará al Técnico designado por el Responsable del Contrato o persona en quien delegue, de forma unificada en los últimos 15 días del mes anterior a la finalización.

8. DIRECCIÓN Y SUPERVISIÓN DE LOS TRABAJOS

8.1 Responsable del Contrato (por parte de la Administración)

La dirección y supervisión 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 éste, cumplir los requerimientos que el Responsable del contrato le dirija en virtud del poder de dirección y supervisión de los trabajos que ostenta.



Las instrucciones dadas por el Responsable del Contrato y/o el Técnico designado por el mismo serán genéricas, puesto que las específicas de la prestación del servicio corresponden a la empresa adjudicataria, y serán atendidas 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 Director de cada Centro asumirá las tareas de verificación de las actuaciones realizadas por la empresa adjudicataria conforme al Pliego de Prescripciones Técnicas y dará conformidad de la realización de los trabajos y de las facturas.

En relación con las posibles discrepancias, entre la empresa y los Centros del AMAS será el Técnico designado por el Responsable del Contrato el interlocutor de ambos, coordinará incidencias e interpretará el presente Pliego de Prescripciones Técnicas.

8.2 Responsable Técnico de la empresa

Las empresas adjudicatarias designarán en el momento de ser propuestas para su adjudicación, un responsable técnico. Deberá tener suficiente representatividad dentro del organigrama del adjudicatario para poder hablar, en las cuestiones relacionadas con el contrato, en nombre y representación de la empresa, con el Responsable del Contrato y/o el Técnico designado por el Responsable del Contrato. Dispondrá de teléfono móvil para su localización inmediata por el Técnico designado por el Responsable del Contrato en horario de 9:00 a 21:00 horas, de lunes a viernes, a efectos de la coordinación y seguimiento de la ejecución del contrato, así como el correo electrónico, para realizar todas las comunicaciones sobre avances de los trabajos y otras incidencias.

El Responsable Técnico tendrá como funciones principales las enumeradas a continuación:

Coordinar los trabajos relacionados con las instalaciones objeto del contrato. La empresa adjudicataria se comunicará con los Centros para coordinar las fechas, horarios y trabajos a realizar.

De interlocutor único del adjudicatario para la resolución de las cuestiones que le sean planteadas en relación con la ejecución de los trabajos y el seguimiento del contrato por el Técnico designado por el Responsable del Contrato. Las cuestiones podrán ser formuladas verbalmente, sin perjuicio de que posteriormente sea solicitada la confirmación por escrito de las mismas.

Redactar la planificación mensual, los informes y fichas, contemplados en la cláusula 6, en tiempo y forma, establecidos por este Pliego de Prescripciones Técnicas.

De responsable directo de la buena ejecución de los trabajos realizados conforme a lo dispuesto en el presente Pliego de Prescripciones Técnicas.



9. SEGUIMIENTO Y COORDINACIÓN

El Responsable Técnico de la empresa adjudicataria y el Técnico designado por el Responsable del Contrato celebrarán las siguientes reuniones para seguimiento de la ejecución del contrato:

- En la **primera semana de la entrada en vigor del contrato**, la destinada a entregar la documentación exigida en la cláusula 7.1. del PPT y aceptar de la planificación de los trabajos a ejecutar durante el contrato. El Técnico designado por el Responsable del Contrato comunicará seguidamente a los respectivos centros las fechas de realización del servicio.
- **Una reunión bimensual**, destinada a realizar un seguimiento del Cuadro de mandos y a comprobar y dejar constancia del correcto desarrollo del contrato.

Así mismo, el Responsable Técnico deberá asistir a cualquier otra reunión a la que sea convocado por el Técnico designado por el Responsable del Contrato y que sea necesario celebrar por incidencias surgidas durante la ejecución del contrato.

De todas las reuniones se levantará acta, con la relación de las incidencias que alteren el correcto desarrollo del contrato.

Madrid, a fecha de firma

EL SUBDIRECTOR GENERAL DE
INFRAESTRUCTURAS Y EQUIPAMIENTO

Fdo.: José Manuel Sánchez Garzón



ANEXO I

RELACION ESTIMADA DE DATOS TÉCNICOS POR CENTRO DEL SISTEMA DE EXTRACCIÓN DE HUMOS DE COCINADOS.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1056382964361963054899**

LOTE 1

RESIDENCIAS DE MAYORES	Tipo campana	L (m)	A (m)	S (m²)	Nº Filtros	Horizontales dimensión (mm) /longitud (m)	Verticales dimensión (mm) /longitud (m)	Nº Limp.
R.M. ALCORCON	Cocina Principal	5,70	2,00	11,40	20	400X200/4,5		2
	Cafetería	1,60	0,90	1,44	4	D200/2,5		1
R.M. CISNEROS	Cocina Principal	3,00	2,00	6,00	8+2	300X300/3	D300/25	2
R.M. COLMENAR VIEJO	Cocina Principal	5,40	2,60	14,04	16	1000x400/3	-----	2
	Cafetería	3,00	1,20	3,60	4			1
R.M. DR GONZALEZ BUENO	Cocina Principal	8,80	2,50	22,00	30	20,00	1200x800/10	2
	Cocina pequeña	2,50	1,12	2,80	5			2
	Cafetería	1,84	1,44	2,65	4		D 300/5	1
RM GASTON BAQUERO	Cocina Principal	3,50	2,00	7,00	12	600X400/5	15,00	2
	Cocina horno	0,90	0,50	0,45	1			2
	Cafetería	0,65	1,70	1,11	3			1
R.M. GOYA	Cocina Principal	3,05	2,10	6,41	10+2	25 m		2
	Cocina horno	1,50	1,520	2,25				2
R.M. LA PAZ	Cocina Principal	2,98	1,45	4,32	10	23 m		2
R.M. MANOTERAS	Cocina Principal	5,00	3,00	15,00	18	D 600/10	600x600/20	2
	Cocina 2ª	3,00	1,00	3,00	7			2
	Cafetería	3,00	1,00	3,00	6	345x70/	90x40/	1
RM NTRA SRA. DEL CARMEN	Cocina Principal	5,00	3,00	15,00	18	42,00		2
	Cocina 2ª	5,00	3,00	15,00	18			2
	Cocina 3ª	1,80	1,20	2,16	2			2
	Cafetería	2,10	0,67	1,41				1
R.M. S. FERNANDO HENARES	Cocina Principal	2,40	3,20	7,68	16	1200X600/15	D 800/20	2
R.M. TORRELAGUNA	Cocina Principal	3,20	2,40	7,68	8			2
R.M. VISTA ALEGRE	Cocina Principal	5,00	2,00	10,00	16	4X2,5X1,5/2	/3	2
	Cafetería	2,00	1,00	2,00	4	2X1X1,5/6	18,00	1

CO y CDPI	Tipo campana	L (m)	A (m)	S (m²)	Nº Filtros	Horizontales dimensión (mm) /longitud (m)	Verticales dimensión (mm) /longitud (m)	Nº Limp.
C.D.P.I. DOS DE MAYO	Cocina Principal	2,40	2,10	5,04	12		D400/3	2
	Cocina horno	1,50	1,50	2,25	3			2
C.D.P.I. MIRASIERRA	Cocina Principal	2,95	2,00	5,90	8	D400/3 + D300/4		2
	Cocina	1,52	0,90	1,37	4			2
	Cafetería	1,20	0,80	0,96				1
CO. ANGEL DE LA GUARDA	Cocina Principal	4,00	0,60	2,40	8	2 (D250)/14		2
	Cocina	2,00	1,50	3,00	6			2
	Cafetería	1,00	0,90	0,90	2			1
CO. CIUDAD LINEAL	Cocina Principal	4,50	1,50	6,75	12	D400/2	D400/10	2
CO. NAZARET	Cocina Principal	3,60	2,40	8,64	10	400X200/4,5		2
	Cafetería	1,70	0,75	1,28	3	D200/2,5		1

COMEDORES SOCIALES	Tipo campana	L (m)	A (m)	S (m²)	Nº Filtros	Horizontales dimensión (mm) /longitud (m)	Verticales dimensión (mm) /longitud (m)	Nº Limp.
COMEDOR SANTA ISABEL	Cocina Principal	4,50	1,10	4,95	9	5,50	24,00	2



CENTROS DE MAYORES	Tipo campana	L (m)	A (m)	S (m²)	Nº Filtros	Horizontales dimensión (mm) /longitud (m)	Verticales dimensión (mm) /longitud (m)	Nº Limp.
CM. ALCALA DE HENARES	Cocina	2,00	1,00	2,00	4	2,00	1,00	2
CM. ALCORCÓN	Cocina	2,00	1,00	2,00	6		8,00	2
CM. ALONSO HEREDIA	Cocina	3,50	1,00	3,50	8	4,00	33,00	2
CM. ALUCHE	Cocina	4,20	1,00	4,20	6	330/1	8,00	2
CM. EMBAJADORES	Cocina	3,00	1,00	3,00	6	3,50	15,00	2
CM. FUENLABRADA	Cocina	4,00	1,00	4,00	6	1,00	4,00	2
	Cafetería	0,60	0,40	0,24	2			
CM. LOS CARMENES	Cocina	3,50	1,00	3,50	4	5,00	3,00	2
	Cafetería	1,20	1,50	1,80	3	7,00	3,00	
	Cafetería	1,50	1,50	2,25	3	2,00	3,00	
CM. PUENTE TOLEDO	Cocina	3,00	2,50	7,50	13			2
	Cafetería	1,20	1,50	1,80	3			
CM. SAGASTA	Cocina	2,80	1,10	3,08	4			2
CM. S. LORENZO DE EL ESCORIAL	Cocina	2,25	1,00	0,40	2			2
CM. SAN SEBASTIAN REYES	Cocina	3,00	0,70	2,10	6	9,00	1,50	2
	Cafetería	1,50	0,70	1,05	2			
CM. TETUAN	Cocina	2,50	2,00	5,00	8	5,00	5,00	2
CM. VILLALBA	Cocina	1,00	0,90	0,90	2	1,00		2
CM. VIRGEN DE BEGOÑA	Cocina	2,00	1,00	2,00	4	3,00	1,00	2
	Cafetería	0,60	0,50	0,30	1	0,90	1,00	

CENTRO	TAMAÑO	Nº filtros	Nº limpiezas
CACS MANZANARES	G (8f) > 2M2	8	2 limp
CPA "ISABEL CLARA EUGENIA"	G (2+3f) > 2M2	2	1 Limp
CPA "ISABEL CLARA EUGENIA"	G (2+3f) > 2M2	3	1 Limp
CPA HORTALEZA	G (8f) > 2M2	8	2 limp
R NORTE	G (10f) > 2M2	10	2 limp
RI ALCALÁ DE HENARES	Doméstica (2f)	2	1 Limp
RI CHAMBERÍ	G (14f+2) > 2M2	14	2 limp
RI CHAMBERÍ	G (14f+2) > 2M2	2	1 Limp
RI EL ENCINAR	G (12f) > 2M2	12	2 limp
RI EL VALLE	G (8f) > 2M2	8	2 limp
RI LAS AZALEAS	P (3f) < 2M2	3	1 Limp
RI NTRA. SRA. DE LOURDES	G (7f) > 2M2	7	2 limp
RI VALLEHERMOSO	G (12f) > 2M2	12	2 limp
RPI ROSA	G (5f) > 2M2	5	2 limp
RI ADOLESCENTES VISTA ALEGRE	<2M2	2	1 Lim



LOTE 2

RESIDENCIAS DE MAYORES	Tipo campana	L (m)	A (m)	S (m²)	Nº Filtros	Horizontales dimensión (mm) /longitud (m)	Verticales dimensión (mm) /longitud (m)	Nº Limp.
R.M. ARGANDA DEL REY	Cocina Principal	5,10	2,50	12,75	18+6	9 m		2
	Cafetería	2,60	1,20	3,12	2			1
R.M. FCO DE VITORIA	Cocina Principal	2,44	2,75	6,71	10	10 m		2
	Cocina 2ª	3,25	2,60	8,45	10			2
	Cocina 3ª	3,66	1,51	5,53	6			2
	Cafetería	2,25	0,90	2,03	8			1
R.M. GETAFE	Cocina Principal	4,40	1,00	4,40	8		D300/2	2
RM. GRAN RESIDENCIA	Cocina Principal	5,45	2,40	13,08	18		500x500/12,5	2
	Cocina basculan	2,90	2,40	6,96	8		5,00	2
	Cocina marmitas	3,50	3,50	12,25	16		1,000x400/9	2
	Cocina horno	1,50	1,50	2,25	6		800x250/6	2
	Cafetería	2,50	1,00	2,50	4		D350/3	1
R.M. NAVALCARNERO	Cocina Principal	3,00	2,40	7,20	10	-----	400X300/4	2
R.M. PARLA	Cocina Principal	3,00	2,30	6,90	12	12,00		2
	Cocina horno	1,50	1,50	2,25	2			2
R.M. REINA SOFIA	Cocina Principal	6,80	2,50	17,00	10+10	2 (D400) / 2	D800/3,5	2
	Cafetería	3,00	1,00	3,00	6		D400/2,5	1
R.M. SAN JOSE	Cocina Principal	2,50	2,40	6,00	8		D 600/18	2
	Cocina horno	1,20	1,35	1,62	2			2
R.M. S MARTIN VALDEIGLESIAS	Cocina Principal	3,00	2,40	7,20	8		500X500/4	2
	Cocina horno	1,20	1,35	1,62	2			2
R.M. SANTIAGO RUSIÑOL	Cafetería							
	Cocina Principal	6,00	2,00	12,00	22	2 (D400) / 2	15,00	2
	Cocina horno	3,50	1,50	5,25	2			2
R.M. VALLECAS	Cocina Principal	2,60	3,15	8,19	12	550x550/ 1	1 m,	2
	Cafetería	1,90	1,00	1,90	4	500x400/5	3,00	1
R.M. VILLAVICIOSA DE ODON	Cocina Principal	5,50	2,40	13,20	16	8 m		2
	Cocina horno	1,50	1,50	2,25	3			2
	Cafetería	1,90	1,05	2,00	5			1
R.M. ADOLFO SUAREZ	Cocina Principal	4,60	2,10	9,66	16	7,00	10,00	2
	Cocina horno	1,50	1,50	2,25	2	11,00	10,00	2
	Cocina office	3,00	1,10	3,30	5	14,00	10,00	2
	Cafetería	2,00	1,10	2,20	3		7,00	1

CO y CDPI	Tipo campana	L (m)	A (m)	S (m²)	Nº Filtros	Horizontales dimensión (mm) /longitud (m)	Verticales dimensión (mm) /longitud (m)	Nº Limp.
C.D.P.I. GETAFE	Cocina Principal	3,40	2,40	8,16	12	D400/5	D400/4	2
C.D.P.I. REINA SOFIA	Cocina Principal	2,75	1,75	4,81	8	D400/3,5		2
CO. BARAJAS	Cocina Principal	6,10	1,75	10,68	18		D300/2	2
CO CARABANCHEL	Cocina Principal	4,00	2,40	9,60	10	800x300/5	D 800/15	2
	Cafetería	1,00	0,50	0,50				1
CO. JUAN DE AUSTRIA	Cocina Principal	3,60	2,30	8,28	12	D400x300/3		2
	Cocina	1,20	1,50	1,80	3			2



COMEDORES SOCIALES	Tipo campana	L (m)	A (m)	S (m²)	Nº Filtros	Horizontales dimensión (mm) /longitud (m)	Verticales dimensión (mm) /longitud (m)	Nº Limp.
COMEDOR C/ CANARIAS	Cocina Principal	4,80	0,76	3,65	10		20,00	2
COMEDOR PLAZA ELIPTICA	Cocina Principal	5,60	1,10	6,16	7	20,00	36,00	2

CENTROS DE MAYORES	Tipo campana	L (m)	A (m)	S (m²)	Nº Filtros	Horizontales dimensión (mm) /longitud (m)	Verticales dimensión (mm) /longitud (m)	Nº Limp.
CM. ALONSO CANO	Cocina	3,50	1,00	3,50	8			2
CM. GETAFE I	Cocina	2,80	1,00	2,80	5			2
	Cafetería	0,60	0,40	0,24	2			
CM. LEGANES I	Cocina	2,10	0,90	1,89	4			2
CM. LEGANES II	Cocina	3,50	1,00	3,50	5		7,00	2
CM. MOSTOLES	Cocina	1,50	1,00	1,50	4	1,00	5,00	2
CM. PARLA	Cocina	2,00	0,90	1,80	4			2
CM. PINTO	Cocina	2,00	1,00	2,00	6		10,00	2
CM. PUENTE VALLECAS	Cocina	4,00	1,00	4,00	12	2,5	0,60	2
	Cafetería	1,00	0,60	0,60	2	1,20	0,60	
CM. REAL SITIO DE ARANJUEZ	Cocina	4,00	1,00	4,00	10	3,00	5,00	2
	Cafetería	2,00	1,00	2,00	4			
	Cafetería	1,50	0,70	1,05	3	3,00	5,00	
CM. RICARDO DE LA VEGA	Cocina	2,00	1,50	3,00	6			2
CM. SAN BLAS	Cocina	5,00	0,45	2,25	10	7,00	4,00	2
	Cafetería	0,30	0,50	0,15	3		1,00	
CM. SAN CRISTOBAL ANGELES	Cocina	1,50	1,00	1,50	6			2
	Cafetería	0,30	0,50	0,15	3			
CM. SAN FERMIN	Cocina	3,00	1,00	3,00	8		8,00	2
CM. USERA	Cocina	4,00	1,50	6,00	12			2
CM. VALLECAS PUEBLO	Cocina	2,50	0,90	2,25	5			2
CM. VILLAVERDE ALTO	Cocina	2,50	0,90	2,25	8+3		5,00	2
CM. VILLAVERDE BAJO	Cocina	2,20	1,00	2,20	4		5,00	2

CENTRO	TAMAÑO	Nº filtros	Nº limpiezas
RI ARGANDA	P (4f) < 2M2	4	2 Limp
RI ALCORCÓN	Doméstica (3f)	3	1 Limp
RI EL ARCE ROJO	Doméstica (3f)	3	1 Limp
RI ISABEL DE CASTILLA	G (10f) > 2M2	10	2 limp
RI LAS ACACIAS	G (8+3f) > 2M2	3	1 Limp
RI LAS ACACIAS	G (8+3f) > 2M2	8	2 Limp
RI LAS ROSAS	G (12+2f) > 2M2	2	1 Limp
RI LAS ROSAS	G (12+2f) > 2M2	12	2 Limp
LEGANÉS	G (8f) > 2M2	8	2 Limp
MÓSTOLES	P (1*10) < 2M2	10	2 Limp
PARLA	P (2f) < 2M2	2	1 Limp



ANEXO II
PLANNING DE TRABAJO

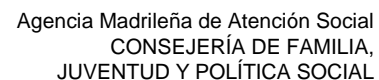


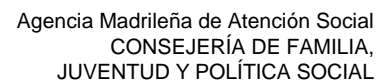
La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1056382964361963054899**



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 1056382964361963054899

LOTE 1																													
Centro	Tipo campana	nº anual limpiezas	2023		2024												2025												
			Nov.	Dic.	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Sep.	Oct.	Nov.	Dic.	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Sep.	Oct.			
RM ALCORCON	Cafeteria	1																											
RM ALCORCON	Cocina Principal	2																											
RM CISNEROS	Cocina Principal	2																											
RM COLMENAR VIEJO	Cafeteria	1																											
RM COLMENAR VIEJO	Cocina Principal	2																											
RM DOCTOR GLEZ BUENO	Cafeteria	1																											
RM DOCTOR GLEZ BUENO	Cocina pequeña	2																											
RM DOCTOR GLEZ BUENO	Cocina Principal	2																											
RM GASTON BAQUERO	Cafeteria	1																											
RM GASTON BAQUERO	Cocina horno	2																											
RM GASTON BAQUERO	Cocina Principal	2																											
RM GOYA	Cocina Principal	2																											
RM LA PAZ	Cocina Principal	2																											
RM MANOTERAS	Cafeteria	1																											
RM MANOTERAS	Cocina 2ª	1																											
RM MANOTERAS	Cocina Principal	2																											
RM NTRA. SRA DEL CARMEN	Cafeteria	1																											
RM NTRA. SRA DEL CARMEN	Cocina 2ª	2																											
RM NTRA. SRA DEL CARMEN	Cocina 3ª	2																											
RM NTRA. SRA DEL CARMEN	Cocina Principal	2																											
RM SAN FERNANDO DE HENARES	Cocina Principal	2																											
RM TORRELAGUNA	Cocina Principal	2																											
RM VISTA ALEGRE	Cafeteria	1																											
RM VISTA ALEGRE	Cocina Principal	2																											
CDPI DOS DE MAYO	Cocina Principal	2																											
CDPI MIRASIERRA	Cafeteria	1																											
CDPI MIRASIERRA	Cocina	2																											
CDPI MIRASIERRA	Cocina Principal	2																											
CO ANGEL DE LA GUARDA	Cafeteria	1																											
CO ANGEL DE LA GUARDA	Cocina	2																											

21



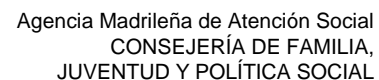
La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **1056382964361963054899**

22



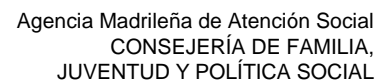
La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: 1056282964361963054899

LOTE 2																														
Centro	Tipo campana	nº anual limpiezas	2023		2024												2025													
			Nov.	Dic.	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Sep.	Oct.	Nov.	Dic.	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Sep.	Oct.				
RM ARGANDA DEL REY	Cafeteria	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
RM ARGANDA DEL REY	Cocina Principal	2					1						1												1					
RM FRANCISCO DE VITORIA	Cafeteria	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0						
RM FRANCISCO DE VITORIA	Cocina 2ª	2			1						1						1					1								
RM FRANCISCO DE VITORIA	Cocina 3ª	2	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	0							
RM FRANCISCO DE VITORIA	Cocina Principal	2			1						1						1				1			1						
RM GETAFE	Cocina Principal	2	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0						
RM GRAN RESIDENCIA	Cafeteria	1					1														1									
RM GRAN RESIDENCIA	Cocina basculan	2	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0			
RM GRAN RESIDENCIA	Cocina horno	2					1						1												1					
RM GRAN RESIDENCIA	Cocina marmitas	2	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1		0			
RM GRAN RESIDENCIA	Cocina Principal	2					1						1												1					
RM NAVALCARNERO	Cocina Principal	2	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0					
RM PARLA	Cocina Principal	2			1						1						1						1							
RM REINA SOFÍA	Cafeteria	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		0			
RM REINA SOFÍA	Cocina Principal	2				1						1											1							
RM SAN JOSE	Cocina Principal	2	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1			0			
RM SAN MARTIN DE VALDEIGLESIAS	Cocina Principal	2	1						1							1					1									
RM SANTIAGO RUSIÑOL	Cocina horno	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		0			
RM SANTIAGO RUSIÑOL	Cocina Principal	2				1							1										1							
RM SANTIAGO RUSIÑOL	Cafeteria	2				1							1										1							
RM VALLECAS	Cafeteria	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		0			
RM VALLECAS	Cocina Principal	2				1						1												1						
RM VILLAVICIOSA DE ODON	Cafeteria	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		0			
RM VILLAVICIOSA DE ODON	Cocina Principal	2	1						1						1						1									
RM ADOLFO SUAREZ	Cafeteria	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		0			
RM ADOLFO SUAREZ	Cocina horno	2	1						1						1					1										
RM ADOLFO SUAREZ	Cocina office	2	1	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		0			
RM ADOLFO SUAREZ	Cocina Principal	2	1						1						1					1										
			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
CDPI GETAFE	Cocina Principal	2	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0					



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **105638296431963054899**

24

25

ANEXO III

DIRECCIONES DE LOS CENTRO



LOTE 1

RM	ALCORCÓN	Avda. Esteban Marquez s/n	28922- Alcorcón
RM	CISNEROS	Avda. Ajalvir, 1	28806 - Alcalá de Henares
RM	COLMENAR VIEJO	Avda. Remedios, 28	28770 -Colmenar Viejo
RM	DOCTOR GONZÁLEZ BUENO	Ctra. Colmenar, km. 13	28049- Madrid
RM	GASTÓN BAQUERO	C/ Francisco Chico Mendes, 8	28108-Alcobendas
RM	GOYA	C/ Doctor Esquerdo, 26	28028- Madrid
RM	LA PAZ	C/ Doctor Esquerdo, 44	28007- Madrid
RM	MANOTERAS	C/ Oña, 3	28050- Madrid
RM	NTRA. SRA. DEL CARMEN	C/ Canto Blanco, 3	28049- Madrid
RM	SAN FERNANDO DE HENARES	C/ Ventura de Argumosa, 4	28830 -San Fernando de Henares
RM	TORRELAGUNA	C/ Doctor Manuel Hidalgo Huerta, 12	28180-Torrelaguna
RM	VISTA ALEGRE	C/ General Ricardos, 177	28025- Madrid

CDPI	DOS DE MAYO	C/ Oña, 1	28050- Madrid
CDPI	MIRASIERRA	C/ La Masó, 40	28034- Madrid
CO	ÁNGEL DE LA GUARDA	Avda. de Daroca, 60	28017- Madrid
CO	CIUDAD LINEAL	C/ Josefa Valcárcel, 1	28027- Madrid
CO	NAZARET	Avda. Manoteras, 1	28050- Madrid

COMEDOR	SANTA ISABEL	C/ Galileo, 14	28015- Madrid
---------	--------------	----------------	---------------

CM	ALCALÁ DE HENARES	C/ Damas, 4	28801-Alcalá de Henares
CM	ALCORCÓN	Pza. Orense, s/n	28924-Alcorcón
CM	ALONSO HEREDIA	C/ Alonso Heredia, 2	28028- Madrid
CM	ALUCHE	C/ Camarena, 181	28047- Madrid
CM	EMBAJADORES	C/ Embajadores, 32	28012- Madrid
CM	FUENLABRADA	Avda las Naciones, s/n c/v Grecia, s/n	28943-Fuenlabrada
CM	LOS CÁRMENES	C/ Glorieta de los Carmenes,2	28047- Madrid
CM	PUENTE DE TOLEDO	C/ Mercedes Arteaga, 18	28019- Madrid
CM	SAGASTA	C/ Sagasta,13	28004- Madrid
CM	S. LORENZO DE EL ESCORIAL	C/ Juan de Austria, 1	28200-San Lorenzo de El Escorial
CM	S. S. DE LOS REYES	C/ Pilar, 6	28700-San Sebastián de los Reyes
CM	TETUÁN	C/ Carolinas, 33	28039- Madrid
CM	VILLALBA	C/ Morales Antuñano, 9	28400-Villalba
CM	VIRGEN DE BEGOÑA	C/ Virgen de Aranzazu, 28	28034- Madrid

C.A.C.Y.S.	MANZANARES	C/ Arturo Soria, núm. 124	28043- Madrid
C.P.A.	ISABEL CLARA EUGENIA	C/ Mar Caspio, núm. 8	28033- Madrid
C.P.A.	HORTALEZA	C/ Valdetorres del Jarama, núm. 1	28043- Madrid
R. M.	NORTE	C/ González Amigo, núm. 20	28033- Madrid
R.I.	ALCALÁ DE HENARES	C/ Fernando de Flandes, núm. 16-18	28804- Alcalá de Henares
R.I.	CHAMBERÍ	C/ Fernández de los Ríos, núm. 37	28015- Madrid
R.I.	EL ENCINAR	C/ Estrecho de Mesina, núm. 1	28043- Madrid
R.P.I.	EL VALLE	Avda. del Valle, núm. 22	28003- Madrid
R.I.	LAS AZALEAS	C/ Prado de las Azaleas, núm. 3 - Ur	28770 -Colmenar Viejo
R.I.	N. SEÑORA DE LOURDES	C/ Herrador, núm. 2	28850- Torrelodones
R.I.	VALLEHERMOSO	C/ Fernández de los Ríos, núm. 42	28015- Madrid
R.P.I.	ROSA	Paseo de la Habana, núm. 173	28036- Madrid



LOTE 2

RM	ARGANDA DEL REY	Dehesa del Carrascal, s/n	28500-Arganda del Rey
RM	FRANCISCO DE VITORIA	C/ Villamalea, 1	28805 - Alcalá de Henares
RM	GETAFE	Avda. Juan Carlos I, 4	28905-Getafe
RM	GRAN RESIDENCIA	C/ General Ricardos, 177	28025- Madrid
RM	NAVALCARNERO	C/ Víctimas del Terrorismo, s/n	28600-Navalcarnero
RM	PARLA	C/ Zuloaga, 2	28980-Parla
RM	REINA SOFÍA	Avda. Noroeste nº9	28232-Las Rozas de Madrid
RM	SAN JOSÉ	C/ Trévez, s/n	28041- Madrid
RM	SAN MARTÍN DE VALDEIGLESIAS	C/ San Martín, 2	28680-San Martín de Valdeiglesias
RM	SANTIAGO RUSIÑOL	Pza. Doctor González Bueno, 16	28300- Aranjuez
RM	VALLECAS	C/ Benjamín Palencia, 25	28038- Madrid
RM	VILLAVICIOSA DE ODÓN	Paseo Monte de la Villa, s/n Ctra. S. Martín de Valdeiglesias, km. 11,200	28670-Villaviciosa de Odón
RM	ADOLFO SUAREZ	C/ Ravena s/n	28032- Madrid

CDPI	GETAFE	C/ Vereda del Camuerzo, 2, Sector III	28905-Getafe
CDPI	REINA SOFÍA	C/ San Martín, 13	28680-San Martín de Valdeiglesias
CO	BARAJAS	C/ Zaores, s/n-	28042- Madrid
CO	CARABACHEL	C/ General Ricardos, 177	28025- Madrid
CO	JUAN DE AUSTRIA	C/ Arturo Soria, 12	28027- Madrid

COMEDOR	CALLE CANARIAS	C/ Canarias, 5	28045- Madrid
COMEDOR	PLAZA ELÍPTICA	C/ San Filiberto, 2	28026- Madrid

CM	ALONSO CANO	C/ Alonso Cano, 18	28003- Madrid
CM	GETAFE I	Avda. de Las Ciudades, 31	28903-Getafe
CM	LEGANÉS I	Avda. de la Mancha, 33	28911-Leganés
CM	LEGANÉS II	Avda. del Mediterráneo, s/n	28913-Leganés
CM	MÓSTOLES	C/ Río Jarama, s/n	28934-Móstoles
CM	PARLA	C/ Humanes, 27	28980-Parla
CM	PINTO	C/ Coronados, 7	28320-Pinto
CM	PUENTE DE VALLECAS	C/ Arroyo del Olivar, 106	28018- Madrid
CM	REAL SITIO DE ARANJUEZ	C/ Gobernador, 80	28300- Aranjuez
CM	RICARDO DE LA VEGA	C/ Padre Blanco c/v Ferrocarril, s/n	28901-Getafe
CM	SAN BLAS	Avda. Guadalajara, 69	28032- Madrid
CM	S. CRISTÓBAL DE LOS ÁNGELES.	C/ Benimant, 117(bloque 568)	28021- Madrid
CM	SAN FERMÍN	Avda. San Fermín, 15	28041- Madrid
CM	USERA	C/ Carmen Bruguera, 33	28026- Madrid
CM	VILLA DE VALLECAS	C/ Sierra Palomeras, 5	28031- Madrid
CM	VILLAVERDE ALTO	C/ Santa Joaquina Vedruna, s/n	28021- Madrid
CM	VILLAVERDE BAJO	C/ Francisco del Pino, 32	28021- Madrid

R.I.	ARGANDA	Avda. del Instituto, núm. 30	28500-Arganda del Rey
R.I.	ALCORCÓN	Avda. Las Flores, núm. 70-72	28925-Alcorcón
R.I.	EL ARCE ROJO	C/ Navarra, núm. 23-25 - Urbanizac	28940- Fuenlabrada
R.I.	ISABEL DE CASTILLA	C/ Sierra de Palomeras, núm. 12	28031- Madrid
R.I.	LAS ACACIAS	C/ General Ricardos, núm. 177	28025- Madrid
R.I.	LAS ROSAS	Avda. de Guadalajara, núm. 69	28032- Madrid
R.I.	LEGANÉS	C/ Maestro, núm. 21	28914- Leganés
R.I.	MÓSTOLES	Camino de Carrasquillas, núm. 16-18	28935- Móstoles
R.I.	PARLA	C/ Venecia, núm. 22 - Urbanización	28980-Parla

