

A/SER-013321/2024

**MEMORIA JUSTIFICATIVA DE LA NECESIDAD DE CONTRATACIÓN DEL CONTRATO
DE SERVICIOS DE HOSTELERÍA Y LIMPIEZA EN OCHO RESIDENCIAS INFANTILES
ADSCRITAS A LA AGENCIA MADRILEÑA DE ATENCIÓN SOCIAL**

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 28 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014, las entidades del sector público no podrán celebrar otros contratos que aquellos que sean necesarios para el cumplimiento y realización de sus fines institucionales. A tal efecto, resulta necesario determinar cuál es su justificación, así como la naturaleza y extensión de las necesidades a cubrir.

1. Justificación del contrato.

El Decreto 230/2015, de 20 de octubre, por el que se establece la estructura orgánica de la Agencia Madrileña de Atención Social (BOCM núm. 250, de 21/10/2015) asigna la gestión de los Centros de Menores a la Agencia, en el citado Decreto figuran los ocho centros objeto de este contrato.

Las características de los centros son las siguientes:

DENOMINACIÓN DEL CENTRO	Nº PLAZAS	GRUPOS
R.I. Alcalá de Henares	18	MIXTO (3-9 años) - 9 Plazas MIXTO (10-18 años) - 9 Plazas
R.I. Alcorcón	16	Sin distinción de grupos
R.I. El Arce Rojo	20	Sin distinción de grupos
R.I. Las Azaleas	18	Sin distinción de grupos
R.I. Leganés	33	G1 (MIXTO 4-8 años) 6 Plazas G2 (MIXTO 9-11 años) 6 Plazas G3 (CHICAS 12-18 años) 6 Plazas



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **1202510716113762011944**

		G4 (CHICOS 12-18 años) 15 Plazas
R.I. Móstoles	20	Sin distinción de grupos
R.I. Parla	20	Sin distinción de grupos
R. de Adolescentes Vista Alegre	12	Sin distinción de grupos

La atención de las necesidades básicas de los menores entre las que se encuentran la comida, limpieza y cuidado de su ropa son servicios esenciales.

En 2024 concluirá el plazo de ejecución del contrato vigente “Servicio de Hostelería y Limpieza en ocho residencias adscritas a la Agencia Madrileña de Atención Social” por lo que, en consecuencia, resulta imprescindible que para prestar los servicios de Hostelería y Limpieza se realice la siguiente contratación.

2. Naturaleza y extensión de las necesidades a cubrir.

2.1. Naturaleza:

2.1.1. SERVICIO DE COCINA

Planificación y elaboración de los menús.

Las comidas serán elaboradas “in situ”, es decir, en las cocinas de cada una de las residencias y con las materias primas que se entregarán al centro por el proveedor único contratado y según las fichas técnicas de los menús proporcionadas por la Agencia Madrileña de Atención Social.

Se elaborarán menús especiales en determinadas festividades (días 24, 25 y 31 de diciembre; 1 y 6 de enero), y otras fechas especiales, como el día del cumpleaños de los menores residentes, según el contrato suscrito por la Agencia Madrileña de Atención Social con el proveedor único.

Elaboración de las comidas

El personal de cocina deberá tener la formación necesaria para realizar la labor de autocontrol según el sistema de APPCC aprobado por la Agencia Madrileña de Atención Social.



Diariamente se elaborará en la cocina del Centro el número de desayunos, almuerzos de media mañana, comidas, meriendas y cenas que se indican de forma aproximada en el Anexo IV del Pliego de Prescripciones Técnicas, “Datos orientativos de las Residencias”.

Cuando por circunstancias especiales como excursiones o actividades del centro o de alguno de los residentes no pueda comer en el mismo, se le facilitará bolsa de comida y bebida.

2.1.2. SERVICIO DE ATENCIÓN EN COMEDORES

Incluye todas las actividades de distribución de comidas, recogida y colocación de vajilla y enseres y limpieza del comedor.

Distribución de comidas

Transportar las comidas desde la cocina hasta el comedor o la habitación de menor en caso de enfermedad, y servir, en su caso, la comida en las mesas.

Preparación y recogida del comedor

- Preparación y disposición de las mesas del comedor.
- Transportar desde el comedor hasta la cocina la vajilla, bandejas y útiles.
- Recogida de las mesas del comedor.

Limpieza del comedor

- Limpieza del comedor.
- Limpieza de la vajilla usada en comedores y oficinas.
- Limpieza del oficio.
- Recogida de residuos y su traslado a los cubos de basura, así como sacar los cubos de basura a la calle, respetando las normas relativas a los contenedores, modos de recogida y reciclaje de residuos.

2.1.3. SERVICIO DE LAVADO Y PLANCHADO DE ROPA

Incluye todas las tareas relativas al lavado y planchado de la ropa siguiente:

- Ropa de uso personal de los menores del Centro
- Ropa plana del Centro: sábanas, toallas, manteles, servilletas y similares



- Cualquiera otra ropa que forme parte del equipamiento del Centro, como puede ser edredones, fundas de almohadones, cortinas, fundas de sillones, cojines y similares

El lavado y planchado tendrá la frecuencia que venga marcada por las necesidades de la limpieza de la ropa.

2.1.4. SERVICIO DE COSTURA Y REPASO DE ROPA

Incluye todas las tareas relativas a la costura de pequeños arreglos de la ropa tanto de los menores como de la ropa de hogar como puede ser, entre otros: coser botones, dobladillos, poner rodilleras, arreglar cremalleras y similares.

2.1.5. SERVICIO DE LIMPIEZA. PROCEDIMIENTOS

Limpieza de cocinas. Incluye recogida, limpieza e higienización de los utensilios usados para el traslado de los alimentos y de la cubertería, la vajilla y la mantelería utilizados en todas las comidas diarias. También incluye recogida y traslado de los residuos orgánicos y reciclables generados en el comedor, para su depósito en los recipientes preparados al efecto y en los contenedores para residuos sólidos municipales.

Limpieza de suelos. Se utilizarán los sistemas de “barrido en húmedo” y de “fregado con doble cubo”.

Limpieza del mobiliario y superficies con recogida de las dependencias del centro. Con bayetas humedecidas con los productos apropiados a cada tipo de superficie, vaciado regular de papeleras y recogida de bolsas de basura.

Limpieza de aseos. Se seguirá el sistema “de dentro a fuera” y en paramentos verticales, de “arriba abajo”. Con productos detergentes-bactericidas y bayetas exclusivas.

Limpieza de cristales. Con bayetas adecuadas y productos específicos.

2.1.6 Limpieza de patios exteriores

Según las instrucciones dadas por la Dirección del Centro.

2.2. Extensión. La extensión de las necesidades a cubrir es la siguiente:

Por norma general, el servicio se prestará en horario comprendido entre las 8:00 y las 22:00 horas.

En las Residencias Alcalá de Henares, Alcorcón, El Arce Rojo, Móstoles, Parla y Vista Alegre, los servicios se prestarán, durante todos los días del año, con la presencia diaria de un



trabajador de mañana y otro de tarde en cada una de las categorías (auxiliar de servicios y cocinero). Los fines de semana y festivos solamente será necesario la presencia de un trabajador por categoría diariamente.

En la Residencia de Leganés se exige la presencia diaria de lunes a viernes de tres (turno de mañana) o dos (turno de tarde) trabajadores de servicios auxiliares. Para los fines de semana y festivos, así como para la categoría de cocinero la presencia diaria será de un trabajador por categoría tanto en turno de mañana como en turno de tarde.

En la Residencia Las Azaleas, solamente se presta el servicio de cocina con la presencia de un cocinero tanto en turno de mañana como en turno de tarde de lunes a viernes, excepto festivos. Para los fines de semana y festivos solamente será necesario un cocinero para toda la jornada.

En Madrid a la fecha de la firma

LA SUBDIRECTORA GENERAL DE CENTROS Y PROGRAMAS