

ESTUDIO DE VIABILIDAD ECONÓMICO-FINANCIERA DEL CONTRATO DE CONCESIÓN DE SERVICIOS DENOMINADO “EXPLOTACIÓN DEL SERVICIO DE CAFETERÍA Y COMEDOR EN 7 CENTROS DE MAYORES ADSCRITOS A LA AGENCIA MADRILEÑA DE ATENCIÓN SOCIAL (7 LOTES)”. Número de Exp: A/CSP-012371/2026

1.- OBJETO

El objeto de este contrato consistirá en la gestión indirecta, mediante concesión de servicios, de la explotación económica por particulares de los servicios de cafetería y comedor que se encuentran ubicados en los Centros de Mayores Aluche, Fuenlabrada, Leganés II, Ricardo de la Vega, San Blas, San Sebastián de los Reyes y Villaverde Alto, dependientes de la Agencia Madrileña de Atención Social.

La redacción de este estudio de viabilidad deriva de la exigencia que viene impuesta para las concesiones de servicios cuya tramitación del expediente debe ir precedida de un estudio de viabilidad de los mismos o, en su caso, de un estudio de viabilidad económico-financiera, que tendrán carácter vinculante en los supuestos que concluyan en la inviabilidad del proyecto.

Dicha obligación está incluida entre las actuaciones preparatorias del contrato de concesión de servicios. Concretamente, en el artículo 285, apartado 2, 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 (en adelante LCSP). Sin embargo, en dicho precepto no se establece cuando se debe acudir a un estudio de viabilidad y cuando a un estudio de viabilidad económico-financiera. Ahora bien, debido a que a la concesión de servicios le aplica supletoriamente la regulación de la concesión de obras (artículo 297 LCSP), para determinar cuál es la figura idónea se estará a lo dispuesto en el artículo 247, apartado 6 de la LCSP, que dispone que *“la Administración concedente podrá acordar motivadamente la sustitución del estudio de viabilidad por un estudio de viabilidad económico-financiera cuando por la naturaleza o finalidad de las obras o por la cuantía de la inversión requerida considerara que este es suficiente”*. En consecuencia, dada la naturaleza y finalidad de la presente concesión de servicios, en la que no se precisa inversión, se considera apropiado sustituir el estudio de viabilidad por un estudio de viabilidad económico-financiera.

2.- PREVISIÓN INGRESOS-GASTOS

La administración pone a disposición del concesionario, sin coste: los locales, el equipamiento básico y asume los costes de los suministros de luz, gas y agua.

No se han tenido en cuenta estos costes por los siguientes motivos:

- Locales: Todos los locales son propiedad de la Agencia y ocupan un espacio mínimo en los centros de mayores de Centros de Mayores Aluche, Fuenlabrada, Leganés II, Ricardo de la Vega, San Blas, San Sebastián de los Reyes y Villaverde Alto.

- Suministros de luz, gas y agua: Los centros no disponen de sistemas de medición independientes para el servicio de cafetería ya que el gasto asociado al funcionamiento de la misma, es relativamente insignificante respecto al consumo total, tanto por el horario de apertura como por el espacio que ocupan, ha de tenerse en cuenta que la actividad principal en estos centros es la de prevenir la dependencia de las personas mayores y fomentar la integración y la participación social de las mismas, promoviendo un envejecimiento activo. Actividad que se realiza todos los días del año, excepto los días 24, 25 y 31 de diciembre y 1 de enero, en el horario que se establece en el Anexo I del Pliego de Prescripciones Técnicas, siendo el servicio



La autenticidad de este documento se puede comprobar en
<https://gestion.comunidad.madrid/csv>
mediante el siguiente código seguro de verificación: 0926391062520371400559

de cafetería un lugar de encuentro para los socios del centro y sus acompañantes, así como para el descanso de la jornada laboral de los trabajadores del mismo.

- Equipamiento: el servicio de cafetería está dotado de un equipamiento básico, que la administración ha ido renovando y según el contrato seguirá renovando cuando finalice su vida útil o sea necesario para garantizar la seguridad y salud de los socios, sus acompañantes y los empleados del centro.

Respecto al equipamiento, se estima que el licitador debe proceder a visitar las instalaciones a fin de valorar adecuadamente su oferta.

A) ESTIMACIÓN DE LOS GASTOS:

Para el cálculo de los GASTOS, se han tomado como base los siguientes factores:

Las cafeterías de los Centros de Mayores Centros de Mayores Aluche, Fuenlabrada, Leganés II, Ricardo de la Vega, San Blas, San Sebastián de los Reyes y Villaverde Alto, se encuentran abiertas actualmente.

El cálculo de los gastos se ha realizado, en primer lugar atendiendo a los gastos de personal que certifican los adjudicatarios actuales, que se consideran suficientes para la cobertura de los horarios establecidos en el PPT. En segundo lugar, con relación a los gastos de las materias primas de los servicios de barra y materias primas de las comidas, se han tenido en cuenta los ingresos que se han recogido en el periodo de febrero de 2025 a enero de 2026, a los que se ha aumentado un 10% y, por último, un 10% de Gastos Generales.

•PERSONAL:

El personal necesario y que presta el servicio en la actualidad:

LOTES	CENTRO DE MAYORES	ESTIMACION TRABAJADORES
1	CM ALUCHE	2 Camareros/as (1*100% y 1 al 90%) y 2 cocineros/as (2*90%)
2	CM FUENLABRADA	3 Camareros/as (2*100% y 1*50%) y 2 cocineros/as (1*100% y 1*50%)
3	CM LEGANÉS II	2 Camareros/as (2*90%) y 1 cocineros/as (1*100%)
4	CM RICARDO DE LA VEGA	2 Camareros/as (2*100%) y 2 cocineros/as (1*100% y 1*50%)
5	CM SAN BLAS	2 Camareros/as (2*100%) y 2 cocineros/as (2*100%)
6	CM SAN SEBASTIAN DE LOS REYES	3 Camareros/as (1*100% y 2*35%) y 2 cocineros/as (1*100% y 1*25%)
7	CM VILLAVERDE ALTO	2 Camareros/as (1*100% y 1*90%) y 1 cocineros/as (1*90%)

Para el cálculo del coste salarial se ha aplicado las tablas salariales correspondientes al año 2025 (las tablas del Nivel retributivo III, Clase de establecimiento C) del Convenio Colectivo de Hostelería para la Comunidad de Madrid con vigencia 2023-2025 para el lote 5: 1.160,37€/mes



La autenticidad de este documento se puede comprobar en
<https://gestiona.comunidad.madrid/evs>
mediante el siguiente código seguro de verificación: 0926391062520371400559

X 14 pagas, a lo que hay que añadir el Plus Convenio de 191,22€/mes X 11 pagas, que hace un total de retribución anual de 18.348,6 €/año. Para el personal del resto de los lotes, cuyo personal tiene como referencia el Convenio Colectivo Estatal del Sector Laboral Restauración Colectiva, se ha aplicado el salario Mínimo Interprofesional del año 2026 (17.094 €/año), ya que el mencionado Convenio se encuentra por debajo de dicha retribución. En el caso del lote 6, se han calculado una jornada completa de camarero y una jornada completa de cocinero más, dado que el certificado de personal de dicho lote solo contempla jornadas parciales de cocina y camarero, sin que ello cubra la necesidad de personal para la jornada necesaria, sabiendo que en la actualidad dichas jornadas son cubiertas por dos autónomos que forman la UTE.

Por otra parte, se han mantenido las mejoras que marcan los adjudicatarios en sus certificados de personal, siempre que las hubiera,

Una vez obtenido el importe relativo a los costes salariales, se ha calculado unos costes de absentismo del 2,7 % (el 50% de los 5,3%, que se considera en el Informe trimestral de absentismo laboral de Randstad, para Servicios de Comidas y Bebidas. Diciembre 2025) y seguridad social, un 34,5%.

•MATERIAS PRIMAS:

En este apartado se han considerado tanto las materias primas para la elaboración de menús y la materia prima para el servicio de barra.

Materia prima para la elaboración de menús.

1.- En el caso de menús elaborados en el propio centro el coste de la materia prima se ha establecido en 3,5 euros/menú (sin IVA) en base a dos aspectos:

a) La determinación del coste se ha fijado tomando como base los costes en materia prima para la elaboración de los menús de los centros residenciales adscritos a la Agencia (aproximadamente 3,10 € para la comida). Asimismo, se ha estimado un coste superior en torno al 13%, al considerar que el volumen de compra de los licitadores para las cafeterías de los centros de mayores es bastante inferior a las empresas que licitan a los contratos centralizados de suministros de productos alimenticios para los centros de la AMAS o a las empresas que gestionan el servicio de restauración en los centros que éste se hace con empresas externas.

b) El número de servicios de comida, para el cálculo de los ingresos por este concepto se ha tomado como base el número de menús servidos en el ejercicio febrero 2025- enero 2026.

2.- En el caso de menús elaborados fuera del propio centro el coste se ha establecido en 3,5 euros/menú (sin IVA) en base a dos aspectos:

La determinación del coste se ha fijado tomando como base la media de los presupuestos ofertados por varias empresas de catering a varias Residencias de Mayores con ocasión de la realización de obras en las cocinas de las mismas (aproximadamente 3,15 € por comida). Se ha estimado igualar el coste al de los menús elaborados en los centros, al considerar que se cumplen las mismas condiciones y la diferencia del coste del menú no es significativa.



Materia prima para el servicio de barra:

Los artículos que componen básicamente el servicio de barra tienen un margen comercial muy alto. Esta información se ha obtenido de los datos facilitados por algunos licitadores en otros expedientes tramitados por la Agencia. Es una información que nos trasladan los licitadores actuales de centros residenciales que prestan servicio, y que dado la variedad de productos es muy difícil de establecer,

De la citada información se ha estimado que el coste de materia prima es aproximadamente el 30% de los ingresos obtenidos por el servicio de barra, a lo que se le ha descontado su IVA correspondiente del 10%.

•GASTOS GENERALES: material de limpieza, mantenimiento de equipamiento y vajilla, seguros, administración, etc.

En este apartado se ha tenido en cuenta, en un primer lugar, los costes de material de limpieza, ya que la “mano de obra” la realizan los propios trabajadores considerado su gasto en el apartado de personal.

Por otra parte, también se ha considerado los gastos de mantenimiento de dotación, tanto de equipos como de vajilla.

Por último, en este apartado se ha tenido en cuenta los gastos generales, tales como el establecimiento de un sistema de Seguridad Alimentaria y de APPCC, uniformidad, gastos financieros, seguros, licencias, gastos de gestión, otros tributos, etc.

Se considera que los gastos descritos supondrán un **10%** del resto de los gastos (personal y materia prima) que se establecen en la actividad.

B) ESTIMACIÓN DE LOS INGRESOS:

Para el cálculo de los INGRESOS se han tomado en consideración los siguientes factores, a los que se les ha descontado el IVA correspondiente del 10 %:

•MENÚ:

Para el cálculo de los ingresos por este concepto se ha tomado como base el número de menús servidos en el **periodo febrero 2025- enero 2026**, aumentándolo un 10% dado el aumento de servicios que se vienen produciendo desde su apertura después de la pandemia, en cada uno de los Centros multiplicado por el precio del menú del día para socios, **8,5 euros (IVA incluido)**, marcado en la lista de precios en anexo II del PPT de la licitación actual.

LOTE	CENTRO DE MAYORES	Nº COMIDAS FEBRERO 2025-ENERO 2026	ESTIMACIÓN Nº COMIDAS Δ 10%
1	CM ALUCHE	17.169	18.886
2	CM FUENLABRADA	12.065	13.271
3	CM LEGANÉS II	10.991	12.090
4	CM RICARDO DE LA VEGA	13.882	15.270
5	CM SAN BLAS	16.640	18.304



6	CM SAN SEBASTIAN DE LOS REYES	15.919	17.511
7	CM VILLAVERDE ALTO	12.715	13.987

•SERVICIO DE BARRA:

A la información facilitada al respecto por los actuales adjudicatarios, para el **período enero 2025- febrero 2026**, se ha aumentado un 10%, dada la tendencia alcista del servicio de cafetería desde su cierre en pandemia a su apertura después de la misma, así como un ligero aumento en los precios de los productos respecto a la licitación actual. Este número de servicio, al igual que la lista de precios establecida, se dividen en 4 grupos y a cada grupo se ha ponderado por un lado un porcentaje de servicios y por otro un precio medio de cada uno de ellos:

Desayunos: café, leche, tostadas, churros: 67% de los servicios a 1,10 €/servicio

Cervezas, vinos, refrescos: 29% a 1,50 €

Raciones: 3% a 3 €

Licores: 1% a 5 €.

Con estos criterios los ingresos en servicios de barra por centro serían los siguientes:

CENTRO	Nº SERVICIOS FEBRERO 2025- ENERO 2026	ESTIMACIÓN Nº SERVICIOS +10%	DESAYUNO: CAFÉ, LECHE, BOLLERÍA	CERVEZA, VINO, REFRESCO	RACIONES Y PINCHOS	LICORES	INGRESOS BARRA
CM ALUCHE	82.073	90.280	66.537,00	39.272,00	8.125,00	4.514,00	118.448,00
CM FUENLABRADA	63.934	70.327	51.831,00	30.592,00	6.329,00	3.516,00	92.268,00
CM LEGANES II	38.090	41.899	30.880,00	18.226,00	3.771,00	2.095,00	54.972,00
CM RICARDO DE LA VEGA	57.578	63.336	46.678,00	27.551,00	5.700,00	3.167,00	83.096,00
CM SAN BLAS	54.336	59.770	44.050,00	26.000,00	5.379,00	2.988,00	78.417,00
CM SAN SEBASTIAN DE LOS REYES	28.334	31.167	22.970,00	13.558,00	2.805,00	1.558,00	40.891,00
CM VILLAVERDE ALTO	41.377	45.515	33.544,00	19.799,00	4.096,00	2.276,00	59.715,00

3. Impuesto valor añadido. La suma del importe estimado de ingresos por menús y por servicio de barra se ha minorado en el importe del IVA, 10%.

3.- ESTIMACIÓN DE VIABILIDAD DE LA CONCESIÓN

A continuación, se detallan los gastos e ingresos estimados y por tanto el importe estimado del contrato.



LOTE 1			CENTRO DE MAYORES ALUCHE
GASTOS	Camarero/a (1 al 100% y 1 al 90%)		32.478,60 €
	Cocinero/a (2 al 90%)		30.769,20 €
	TOTAL SALARIOS		63.247,80 €
	Absentismo 2,7 %		1.707,69 €
	Seguridad Social 34,5%		22.409,64 €
	TOTAL GASTO DE PERSONAL		87.365,51 €
	Gastos materia prima comidas sin IVA		66.101,00 €
	Gastos materia prima barra 30% INGRESOS		35.534,40 €
	Gastos materia prima barra 30% INGRESOS sin IVA (10%)		32.304,00 €
	TOTAL GASTOS MATERIA PRIMA sin IVA (10%)		98.405,00 €
	Gastos de limpieza, mantenimiento y generales		18.571,05 €
TOTAL GASTOS			204.347,14 €
INGRESOS	Ingresos por comida año (nº comidas x 8,5)	18.886	160.531,00 €
	Ingresos por consumiciones en barra		118.448,00 €
TOTAL INGRESOS			278.979,00 €
TOTAL INGRESOS sin IVA (10%)			253.617,27 €
BENEFICIO ESTIMADO			49.270,13 €

LOTE 2				CENTRO DE MAYORES FUENLABRADA	
GASTOS	SALARIOS				
	Camarero/a (2 al 100%, 1 al 50%)				42.735,00 €
	Cocinero/a (1 al 100% 1 al 50%)				25.641,00 €
	TOTAL SALARIOS				68.376,00 €
	Absentismo 2,7 %				1.846,15 €
	Seguridad Social 34,5%				24.226,64 €
	TOTAL GASTO DE PERSONAL				94.448,79 €
	Gastos materia prima comidas sin IVA				46.448,50 €
	Gastos materia prima barra 30% INGRESOS				27.680,40 €
	Gastos materia prima barra 30% INGRESOS sin IVA (10%)				25.164,00 €
	TOTAL GASTOS MATERIA PRIMA sin IVA (10%)				71.612,50 €
	Gastos de limpieza, mantenimiento y generales				16.606,13 €
TOTAL GASTOS					182.667,42 €
INGRESOS	Ingresos por comida año (nº comidas x 8,5)		13.271		112.803,50 €
	Ingresos por consumiciones en barra				92.268,00 €
TOTAL INGRESOS					205.071,50 €
TOTAL INGRESOS sin IVA (10%)					186.428,64 €
BENEFICIO ESTIMADO					3.761,22 €



La autenticidad de este documento se puede comprobar en
<https://gestiona.comunidad.madrid/csv>
mediante el siguiente código seguro de verificación: **0926391062520371400559**

LOTE 3		CENTRO DE MAYORES LEGANÉS II	
GASTOS	SALARIOS		
	Camarero/a (2 al 90%)		30.769,20 €
	Cocinero (1 al 100%)		17.094,00 €
	TOTAL SALARIOS		47.863,20 €
	Absentismo 2,7 %		1.292,31 €
	Seguridad Social 34,5%		16.958,65 €
	TOTAL GASTO DE PERSONAL		66.114,16 €
	Gastos materia prima comidas sin IVA		42.315,00 €
	Gastos materia prima barra 30% INGRESOS		16.491,60 €
	Gastos materia prima barra 30% INGRESOS sin IVA (10%)		14.992,36 €
	TOTAL GASTOS MATERIA PRIMA sin IVA (10%)		57.307,36 €
	Gastos de limpieza, mantenimiento y generales		12.342,15 €
TOTAL GASTOS			135.763,68 €
INGRESOS	Ingresos por comida año (nº comidas x 8,5)	12.090	102.765,00 €
	Ingresos por consumiciones en barra		54.972,00 €
TOTAL INGRESOS			157.737,00 €
TOTAL INGRESOS sin IVA (10%)			143.397,27 €
BENEFICIO ESTIMADO			7.633,60 €

LOTE 4				CENTRO DE MAYORES RICARDO DE LA VEGA	
GASTOS	SALARIOS				
	Camarero/a (2 al 100% y 1 al 50%)			42.735,00 €	
	Cocinero/a (1 al 100% y 1 al 50%)			25.641,00 €	
	TOTAL SALARIOS			68.376,00 €	
	Absentismo 2,7 %			1.846,15 €	
	Seguridad Social 34,5%			24.226,64 €	
	TOTAL GASTO DE PERSONAL			94.448,79 €	
	Gastos materia prima comidas sin IVA			53.445,00 €	
	Gastos materia prima barra 30% INGRESOS			24.928,80 €	
	Gastos materia prima barra 30% INGRESOS sin IVA (10%)			22.662,55 €	
	TOTAL GASTOS MATERIA PRIMA sin IVA (10%)			76.107,55 €	
	Gastos de limpieza, mantenimiento y generales			17.055,63 €	
TOTAL GASTOS				187.611,97 €	
INGRESOS	Ingresos por comida año (nº comidas x 8,5)		15270	129.795,00 €	
	Ingresos por consumiciones en barra			83.096,00 €	
TOTAL INGRESOS				212.891,00 €	
TOTAL INGRESOS sin IVA (10%)				193.537,27 €	
BENEFICIO ESTIMADO				5.925,30 €	



La autenticidad de este documento se puede comprobar en
<https://gestiona.comunidad.madrid/csv>
mediante el siguiente código seguro de verificación: **0926391062520371400559**

LOTE 5		CENTRO DE MAYORES SAN BLAS	
GASTOS	SALARIOS		
	Camarero/a (2al 100%)		36.697,20 €
	Cocinero (2 al 100%)		37.814,88 €
	TOTAL SALARIOS		74.512,08 €
	Absentismo 2,7 %		2.011,83 €
	Seguridad Social 34,5%		26.400,75 €
	TOTAL GASTO DE PERSONAL		102.924,66 €
	Gastos materia prima comidas sin IVA		64.064,00 €
	Gastos materia prima barra 30% INGRESOS		23.525,10 €
	Gastos materia prima barra 30% INGRESOS sin IVA (10%)		21.386,45 €
	TOTAL GASTOS MATERIA PRIMA sin IVA (10%)		85.450,45 €
	Gastos de limpieza, mantenimiento y generales		18.837,51 €
TOTAL GASTOS			207.212,63 €
INGRESOS	Ingresos por comida año (nº comidas x 8,5)	18.304	155.584,00 €
	Ingresos por consumiciones en barra		78.417,00 €
TOTAL INGRESOS			234.001,00 €
TOTAL INGRESOS sin IVA (10%)			212.728,18 €
BENEFICIO ESTIMADO			5.515,56 €

LOTE 6				CENTRO DE MAYORES SAN SEBASTIAN DE LOS REYES	
GASTOS	SALARIOS				
	Camarero/a (1 al 100% y 2 al 35%)				30.458,18 €
	Cocinero/a (1 al 100% y 1 al 25%)				21.465,00 €
	TOTAL SALARIOS				51.923,18 €
	Absentismo 2,7 %				1.401,93 €
	Seguridad Social 34,5%				18.397,16 €
	TOTAL GASTO DE PERSONAL				71.722,27 €
	Gastos materia prima comidas sin IVA				61.288,50 €
	Gastos materia prima barra 30% INGRESOS				12.267,30 €
	Gastos materia prima barra 30% INGRESOS sin IVA (10%)				11.152,09 €
	TOTAL GASTOS MATERIA PRIMA sin IVA (10%)				72.440,59 €
	Gastos de limpieza, mantenimiento y generales				14.416,29 €
TOTAL GASTOS					158.579,15 €
INGRESOS	Ingresos por comida año (nº comidas x 8,5)		17.511	148.843,50 €	
	Ingresos por consumiciones en barra			40.891,00 €	
TOTAL INGRESOS					189.734,50 €
TOTAL INGRESOS sin IVA (10%)					172.485,91 €
BENEFICIO ESTIMADO*					13.906,76 €



La autenticidad de este documento se puede comprobar en
<https://gestiona.comunidad.madrid/csv>
mediante el siguiente código seguro de verificación: **0926391062520371400559**

LOTE 7 CENTRO DE MAYORES VILLAVERDE ALTO

GASTOS	SALARIOS		
	Camarero/a (1 al 100% Y 1 AL 90%)		32.478,60 €
	Cocinero (1al 90%)		15.384,60 €
	TOTAL SALARIOS		47.863,20 €
	Absentismo 2,7 %		1.292,31 €
	Seguridad Social 34,5%		16.958,65 €
	TOTAL GASTO DE PERSONAL		66.114,16 €
	Gastos materia prima comidas sin IVA		48.954,50 €
	Gastos materia prima barra 30% INGRESOS		17.914,50 €
	Gastos materia prima barra 30% INGRESOS sin IVA (10%)		16.285,91 €
	TOTAL GASTOS MATERIA PRIMA sin IVA (10%)		65.240,41 €
	Gastos de limpieza, mantenimiento y generales		13.135,46 €
TOTAL GASTOS			144.490,03 €
INGRESOS	Ingresos por comida año (nº comidas x 8,5)	13.987	118.889,50 €
	Ingresos por consumiciones en barra		59.715,00 €
TOTAL INGRESOS			178.604,50 €
TOTAL INGRESOS sin IVA (10%)			162.367,73 €
BENEFICIO ESTIMADO			17.877,70 €

Resumen y valor estimado del contrato.

De conformidad con los datos anteriormente expuestos, se concluye que la ejecución del servicio resulta viable para los Centros objeto de la presente licitación.

Por último, para la determinación del valor estimado del contrato, que asciende **3.973.686,82 €** se ha tomado el **importe neto de la cifra de negocios**, sin incluir el Impuesto sobre el Valor Añadido, que se estima generarán las empresas concesionarias durante el periodo de explotación previsto de 12 meses.

Para la estimación de la cifra anual se han considerado la estimación del número de los diferentes servicios que se prestan (comidas y consumiciones en barra), y se ha atendiendo al volumen de negocio de dichos servicios entre los meses de enero de 2025 y febrero de 2026.

Asimismo, se han añadido las eventuales prórrogas del contrato por un periodo máximo de otros 24 meses.

LOTE	CENTROS DE MAYORES	CONTRATO 12 meses	PRÓRROGAS Hasta 24 meses	TOTAL CONTRATO + PRÓRROGAS
1	CM Aluche	253.617,27 €	507.234,55 €	760.851,82 €
2	CM Fuenlabrada	186.428,64 €	372.857,27 €	559.285,91 €
3	CM Leganés II	143.397,27 €	286.794,55 €	430.191,82 €
4	CM Ricardo de la Vega	193.537,27 €	387.074,55 €	580.611,82 €

5	CM San Blas	212.728,18 €	425.456,36 €	638.184,54 €
6	CM San Sebastián de los Reyes	172.485,91 €	344.971,82 €	517.457,73 €
4	CM Villaverde Alto	162.367,73 €	324.735,45 €	487.103,18 €
TOTAL CONTRATO		1.324.562,27 €	2.649.124,55 €	3.973.686,82 €

SIGLAS UTILIZADAS	SIGNIFICADO
CM	Centros de Mayores

En Madrid, a la fecha de la firma.

EL DIRECTOR COORDINADOR DE CENTROS DE ATENCIÓN A MAYORES

Fdo.: Diego Trinidad Trinidad



La autenticidad de este documento se puede comprobar en
<https://gestiona.comunidad.madrid/csv>
mediante el siguiente código seguro de verificación: **0926391062520371400559**