

A/SER-013321/2024

PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA EL CONTRATO “SERVICIOS DE HOSTELERÍA Y LIMPIEZA EN OCHO RESIDENCIAS INFANTILES ADSCRITAS A LA AGENCIA MADRILEÑA DE ATENCIÓN SOCIAL”

CLÁUSULA PRIMERA.- OBJETO DEL CONTRATO

El objeto del presente contrato consiste en la prestación de los servicios de hostelería y limpieza en ocho Residencias Infantiles adscritas a la Agencia Madrileña de Atención Social.

El contrato se distribuye en los siguientes lotes por centros:

- Lote 1: Residencia Infantil Alcalá de Henares
- Lote 2: Residencia Infantil Alcorcón
- Lote 3: Residencia Infantil “El Arce Rojo” (Fuenlabrada)
- Lote 4: Residencia Infantil “Las Azaleas” (Colmenar Viejo)
- Lote 5: Residencia Infantil Leganés
- Lote 6: Residencia Infantil Móstoles
- Lote 7: Residencia Infantil Parla
- Lote 8: Residencia de Adolescentes Vista Alegre

CLÁUSULA SEGUNDA.- DESCRIPCIÓN DEL SERVICIO

El servicio a prestar consiste en la preparación de las comidas, la limpieza de todas las instalaciones y dependencias del centro, la atención de los comedores y el servicio de lavado, planchado y costura de la ropa. Los servicios mínimos a realizar y su periodicidad se detallan en los anexos I, II y III.

2.1. SERVICIO DE COCINA

2.1.1 Planificación y elaboración de los menús.

El personal de la empresa adjudicataria elaborará, preparará, presentará y entregará las comidas suficientes para el número de usuarios que figura en el Anexo IV. Estas comidas serán elaboradas “in situ”, es decir, en las cocinas de cada una de las residencias y con las materias primas que se entregarán por el propio centro.

La Dirección de las Residencias facilitará mensualmente los menús que se deben elaborar y las dietas pautadas para las necesidades alimentarias específicas de los menores que tengan problemas de alergias, intolerancias, dietas especiales, etcétera, respetando en todo momento la identidad de los menores, anonimizando los datos de los mismos. La empresa



adjudicataria elaborará los menús según las fichas técnicas de composición proporcionadas por la Agencia Madrileña de Atención Social.

Se elaborarán menús especiales los días de Nochebuena, Navidad, Nochevieja, Año Nuevo y Epifanía. En la Residencia de Adolescentes Vista Alegre se elaborará también un menú especial durante el Ramadán.

Se elaborará postre especial el día del cumpleaños de los menores residentes que se servirá, bien en la comida, bien en la cena, siguiendo las instrucciones del Director del Centro.

2.1.2 Recepción, almacenamiento y conservación de víveres.

La empresa adjudicataria colaborará en la gestión de suministros, previsión de consumos y petición al proveedor contratado.

La empresa adjudicataria llevará una gestión adecuada de los almacenes y cámaras que preserve las calidades, evite las caducidades y garantice la correcta conservación de los alimentos y se encargará de mantener la limpieza de estas instalaciones.

Se determinará una relación de productos de alimentación a fin de que quede garantizado el abastecimiento del centro durante una semana como mínimo. A tal efecto el centro dispondrá de una despensa con los medios necesarios para su adecuada conservación.

En dicha despensa quedará depositado un racionado tipo idóneo para casos de emergencia y situaciones sobrevenidas (comida en mal estado o insuficiente, enfermedad o indisposición repentina), que podrá ser utilizada por orden expresa del Director del Centro.

2.1.3 Elaboración de las comidas

SISTEMA DE ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (APPCC).- El personal de cocina deberá tener la formación necesaria para realizar la labor de control de los APPCC. Para ello el adjudicatario deberá llevar los registros que proporcione la Dirección del Centro, que deberá cumplimentar y entregar copia para su custodia al Director del Centro. Esta obligación afecta tanto al personal que preste su servicio habitualmente en cada residencia, como a los sustitutos por vacaciones, bajas médicas u otra causa sobrevenida.

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, "Datos orientativos de las Residencias".

El Centro pondrá a disposición de la empresa adjudicataria todos los medios materiales necesarios para la elaboración de la comida.

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.



Los alimentos necesarios para la elaboración del desayuno, así como la cubertería y mantelería necesaria, deberán quedar preparados el día anterior por personal que disponga de autorización para la manipulación de alimentos.

En el supuesto de que por ausencia del cocinero o cualquier otra circunstancia imputable al contratista no pudiera hacerse uso de la cocina, el adjudicatario deberá facilitar las comidas que no puedan ser realizadas en el Centro, y se hará cargo de los gastos que se originen por dicho motivo.

2.2. SERVICIO DE ATENCIÓN EN COMEDORES

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

El horario de las comidas será acordado por la empresa adjudicataria con el Director de cada Residencia.

2.2.1. Distribución de comidas

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

2.2.2 Preparación y recogida del comedor

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

2.2.3 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.

2.3. 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.

La estimación de los kilos de ropa a lavar y planchar figura en el Anexo IV “Datos orientativos de los Centros”.

2.4. 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.

2.5. SERVICIO DE LIMPIEZA. PROCEDIMIENTOS

2. 5.1 Limpieza de cocinas

Recogida, limpieza e higienización de los utensilios usados para el traslado de los alimentos en el desayuno comida y cena, así como de los elementos (cubertería, vajilla y mantelería) utilizados en el comedor.

Recogida y traslado de los residuos orgánicos y reciclables generados desde el comedor hasta los recipientes preparados al efecto y a los contenedores para residuos sólidos municipales, en la forma establecida en los respectivos municipios.

En el traslado de residuos se deberá respetar las normas sanitarias establecidas con carácter general o las que determine la Dirección del Centro, tanto respecto al emplazamiento al que deben de ser trasladados como al horario y sistemas de evacuación, así como las instrucciones de separación de residuos y reciclaje que pudieran establecerse.

2.5.2 Limpieza de suelos

Para barrer los suelos se utilizará el sistema de “barrido en húmedo”, consistente en humedecer los utensilios que se usen, para evitar que se levante polvo.

Para el fregado de los suelos se utilizará el sistema de “doble cubo”; consistente en usar dos cubos, uno de color azul con agua y producto limpiador, para el fregado, y otro de color rojo, sólo con agua, para el aclarado.

Los productos limpiadores que se empleen en los suelos de estas zonas deberán ser de tipo detergente-bactericida.



2.5.3 Limpieza del mobiliario y superficies con recogida de las dependencias del centro.

Para la limpieza del mobiliario y superficies, teniendo en cuenta que puede haber diversos enseres de distintos materiales, se usarán bayetas humedecidas con el producto apropiado para cada uno de ellos.

Las papeleras habilitadas para el depósito de residuos se vaciarán regularmente y siempre que estén repletas de residuos, no dando nunca lugar a que éstos se viertan en el suelo. Las bolsas al retirarlas, se cerrarán y se depositarán en el saco de limpieza previsto para este fin.

Se entiende incluida en la recogida de las dependencias del centro, las tareas de ordenar tanto las zonas comunes como las habitaciones de los menores, haciendo las camas de los más pequeños, conforme a las indicaciones del Director de la Residencia.

2.5.4 Limpieza de aseos.

La higiene y limpieza de estos espacios es fundamental para evitar la proliferación y transmisión de microorganismo patógenos. Los aseos se limpiarán diariamente y siempre que sea necesario.

Es importante limpiar siempre de dentro a fuera y de los espacios más limpios a los menos limpios, terminando con el fregado del suelo.

Cuando se realice el fregado de las paredes alicatadas siempre se limpiarán de arriba hacia abajo, se frotarán las paredes con un estropajo impregnado con el producto limpiador y después se aclararán con bayeta, por último, se secarán con paños que no dejen residuos. Es muy importante que estas no queden húmedas, ya que esto podría facilitar la aparición de hongos. Los productos empleados serán de tipo detergente-bactericida.

La limpieza de los sanitarios se realizará por dentro y por fuera, no olvidando los desagües y agujeros o ranuras de seguridad. Los productos empleados serán líquidos, no corrosivos y que no rayen las superficies, empleando bactericidas de amplio espectro y que garanticen una permanencia de actividad de 12 horas. Las bayetas empleadas serán exclusivas para esta labor.

Los aseos dotados de duchas o de bañeras, se limpiarán de la forma expuesta en el punto anterior y con los mismos productos de limpieza. Si existen cortinas para duchas, estas se impregnarán de lejía en las zonas en las que aparezcan “puntos negros”, y luego se aclararán con agua (aunque es más recomendable, cuando esto suceda, que se sustituyan por otra nueva). Para la limpieza de mamparas, se empleará un limpiador para cristales.

Para el fregado de los suelos se utilizará el sistema de “doble cubo”, consistente en usar dos cubos, uno de color azul con agua y producto limpiador, para el fregado, y otro de color rojo, sólo con agua, para el aclarado y el producto empleado será detergente desinfectante.

Todos los útiles de la limpieza de estas zonas serán exclusivos para esta labor.



Se debe tener en cuenta que la utilización de productos de cloro (lejía) no garantiza un tiempo de actuación superior a treinta minutos, frente a otros productos que actúan durante doce horas.

2.5.5 Limpieza de cristales

Se deberá realizar la limpieza de los cristales de los centros con bayetas adecuadas para esta tarea y con la utilización de productos específicos para su limpieza.

2.5.6 Limpieza de patios exteriores

Se deberá realizar la limpieza de los patios exteriores de los centros con las instrucciones dadas por el Director del Centro.

Para barrer los suelos de los patios se utilizará el sistema de “barrido en húmedo”, consistente en humedecer los utensilios que se usen, para evitar que se levante polvo.

Para el fregado de los suelos de los patios se utilizará el sistema de “doble cubo”; consistente en usar dos cubos, uno de color azul con agua y producto limpiador, para el fregado, y otro de color rojo, sólo con agua, para el aclarado.

Los productos limpiadores que se empleen en los suelos de estas zonas deberán ser de tipo detergente-bactericida.

CLÁUSULA TERCERA.- NÚMERO DE HORAS CONTRATADAS

Las horas estimadas para la realización de los trabajos que se recogen en este Pliego, ascienden a un total de 138.536,50horas. Con la siguiente distribución por lotes, años y categorías profesionales:

		HORAS 2024	HORAS 2025	HORAS 2026	TOTALES
LOTE 1	Aux. de Servicios	725,00	3.460,50	2.754,50	6.940,00
	Cocinero	828,00	3.950,00	3.142,00	7.920,00
LOTE 2	Aux. de Servicios	725,00	3.460,50	2.754,50	6.940,00
	Cocinero	828,00	3.950,00	3.142,00	7.920,00
LOTE 3	Aux. de Servicios	852,00	4.057,50	3.228,00	8.137,50
	Cocinero	930,00	4.431,00	3.528,00	8.889,00
LOTE 4	Aux. de Servicios	-	-	-	-
	Cocinero	903,00	4.298,00	3.409,00	8.610,00
LOTE 5	Aux. de Servicios	2.430,00	11.584,00	9.206,00	23.220,00
	Cocinero	1.182,00	5.608,00	4.430,00	11.220,00
LOTE 6	Aux. de Servicios	930,00	4.431,00	3.519,00	8.880,00
	Cocinero	956,00	4.555,50	3.618,50	9.130,00
LOTE 7	Aux. de Servicios	904,00	4.306,50	3.419,50	8.630,00
	Cocinero	930,00	4.431,00	3.519,00	8.880,00
LOTE 8	Aux. de Servicios	566,00	2.688,00	2.126,00	5.380,00
	Cocinero	824,00	3.916,00	3.100,00	7.840,00
TOTAL					138.536,50



La distribución de tareas, horarios y jornadas, se realizará siguiendo las indicaciones del Director de la Residencia y se adaptará a las necesidades de cada uno de los centros, respetándose, en todo caso, los tiempos de estudio y descanso de los menores.

CLÁUSULA CUARTA.- MEDIOS PERSONALES

El personal que preste el servicio deberá utilizar el vestuario adecuado para el servicio que se está prestando, en el que deberá figurar, de forma expresa, el nombre de la empresa adjudicataria, en su calidad de adjudicador.

El personal adscrito a este servicio deberá contar con la habilitación y cualificación profesional adecuada a la categoría profesional exigida en cada caso y haber recibido la formación necesaria de manipulador de alimentos en vigor y aportar certificado negativo del Registro Central de Delincuentes Sexuales.

Los requisitos anteriores serán exigibles a todo el personal que sea adscrito al servicio, por subrogación, nueva contratación, sustituciones, suplencias o cualquier otra circunstancia que suponga la incorporación de una persona a los servicios regulados en este contrato. La empresa adjudicataria facilitará los medios personales necesarios para la prestación del servicio en las condiciones exigidas en cada caso y en las jornadas y horarios indicados.

El adjudicatario será responsable de que todos los trabajadores reciban la formación obligatoria y estén en disposición de la acreditación que lo justifique, según lo dispuesto en la normativa vigente.

El adjudicatario deberá aportar al responsable del contrato en el plazo de un mes desde la adjudicación del contrato, una relación del personal adscrito a la ejecución del contrato, firmada por su representante legal, junto con la acreditación de su cualificación profesional, la acreditación de la formación de manipulador de alimentos en vigor y el certificado negativo del Registro de Delincuentes Sexuales de todo el personal.

El personal que preste el servicio deberá ser el mismo durante el periodo de ejecución del contrato y sólo podrán producirse cambios o sustituciones por causas debidamente justificadas y los trabajadores sustitutos deberán acreditar los mismos requisitos formativos y de certificación negativa del Registro de Delincuentes Sexuales que los trabajadores de la plantilla inicial.

El personal necesario para la ejecución del contrato a que se hace referencia en los Anexos a este Pliego, será sustituido en los casos obligados por baja, enfermedad, accidente, permiso, vacaciones o cualquier otra ausencia previsible, por la empresa adjudicataria, de tal forma que no menoscabe ni quede interrumpido el servicio contratado, debiéndolo comunicar por escrito al Director de la Residencia de forma inmediata.

El resto de las ausencias de los trabajadores, de carácter coyuntural e imprevisible y duración inferior a tres días, deberán ser cubiertas en un plazo máximo de dos horas y la



adjudicataria deberá garantizar la prestación del servicio. Estas ausencias deberán ser comunicadas con la antelación máxima posible al Director de la Residencia.

El Responsable del Contrato podrá solicitar a la empresa adjudicataria la sustitución de un trabajador, siempre debidamente motivado y justificado.

La empresa adjudicataria deberá contar con el personal necesario para atender las obligaciones derivadas del contrato y hacerse cargo en la forma reglamentaria del personal procedente del anterior contratista, cuando así lo exijan las normas, convenios o acuerdos en vigor.

En ningún caso ni circunstancia, la existencia de este contrato supone relación laboral entre el adjudicatario o su personal y la Comunidad de Madrid. Dicho personal dependerá exclusivamente del adjudicatario, por lo tanto, éste tendrá todos los derechos y deberes inherentes a su condición de empresario en relación con el cumplimiento de las disposiciones vigentes en materia laboral, de Seguridad Social y de Seguridad e Higiene en el Trabajo, sin que la Comunidad de Madrid asuma ningún tipo de responsabilidad al respecto.

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

En la realización del presente contrato, el adjudicatario habrá de mantener las más adecuadas condiciones de higiene y limpieza personal, en especial las contenidas por la normativa antitabaco, habrá de mantenerse en todo momento la mayor consideración en el trato con los residentes y con el personal del Agencia Madrileña de Atención Social.

En la realización del servicio, los trabajadores deberán ser atentos, educados y cordiales, absteniéndose de cualquier actuación que perjudique a los menores.

CLÁUSULA QUINTA.- MEDIOS MATERIALES

Los suministros de productos de limpieza, de celulosa y útiles, así como los gastos de agua y electricidad serán por cuenta de la Comunidad de Madrid y se utilizarán en cantidad suficiente para garantizar el normal funcionamiento del servicio, estando obligado el contratista a vigilar que los consumos no sean superiores al normalmente requerido para la ejecución del servicio.

La maquinaria y los útiles que sean necesarios para el desarrollo del servicio serán por cuenta de la empresa adjudicataria.

CLÁUSULA SEXTA.- OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA

1.- Indemnizar los daños que se causen a terceros como consecuencia de las operaciones que requiera el desarrollo del servicio.



2.- Responder de los daños que se puedan producir en el mobiliario, enseres, vajillas y demás enseres de la Residencia, por causa imputable a los trabajadores adscritos al servicio, debiendo repararlo a su costa, así como de los extravíos que se produzcan, satisfaciendo la indemnización que proceda.

3.- En caso de que no pudiera prestar el servicio con normalidad por circunstancias no imputables al centro, el adjudicatario deberá poner los medios necesarios para el restablecimiento normal del servicio con la mínima pérdida de tiempo o, si esto no fuera posible, correr con los gastos del servicio alternativo.

4.- Se cumplirá estrictamente la normativa vigente sobre protección, formación, etc. en:

- Prevención de Riesgos Laborales.
- Seguridad e Higiene en el Trabajo.
- Cualquier otra legislación vigente relacionada con la actividad.

En la medida en que le sea de aplicación, el adjudicatario elaborará y presentará un Plan de Seguridad y Salud laboral, fundamentalmente basado en el Real Decreto 1215/1997, de 18 de Julio, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud para la utilización por los trabajadores de los equipos de trabajo y la actualizará en base a las normativas que se establezcan y deberá presentarlo al Responsable del Contrato en el plazo máximo de un mes desde el comienzo del contrato.

En caso de accidente o perjuicio de cualquier género ocurrido a los empleados 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.

La empresa adjudicataria velará de forma escrupulosa por el cumplimiento de las medidas de Seguridad e Higiene vigentes en todas las operaciones que se realicen en el cumplimiento de los trabajos contratados de manipulación de los alimentos. Específicamente, será de obligado cumplimiento para el adjudicatario ajustarse a lo establecido en la siguiente normativa:

- Reglamento (CE) 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
- Reglamento UE 1169/2011 del parlamento europeo y del consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- 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.

5.- No podrá utilizar el nombre del centro en sus relaciones con terceras personas, ni siquiera a efectos de facturación de proveedores o cualquier otra que pueda tener con personas a su servicio, siendo directamente responsable de las obligaciones que contraiga.



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

7.- El contrato se entiende aceptado a riesgo y ventura del contratista.

8.- La Agencia Madrileña de Atención Social se reserva el derecho de rechazar los servicios de cualquier empleado que, por causas justificadas, estime que no es aconsejable su entrada/permanencia en el centro.

9.- En el supuesto de que no pudiera prestarse el servicio con normalidad, por circunstancias no imputables a la Administración, el adjudicatario deberá poner los medios necesarios para que se efectúe en el plazo más breve posible, de forma coordinada con el Director del Centro en cuestión.

Los gastos extraordinarios que se deriven de esta circunstancia correrán a cargo del adjudicatario. Si el servicio no se llegara a prestar por las razones señaladas, no se procederá a su abono.

10.- Situaciones de emergencia:

- Deberán colaborar en el cumplimiento de las medidas de prevención de incendios establecidas en el Plan de Autoprotección.
- Colaborar en todo lo posible con las ayudas exteriores.
- La empresa adjudicataria formará a todo el personal que destine a la prestación del servicio objeto de este contrato y en todo lo referente a los Planes de Autoprotección.
- En general deberán actuar, en cumplimiento de la Norma Básica de Protección Civil 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. 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. Además, participarán en los simulacros de emergencia proponiendo mejoras operativas.

11.- En el supuesto de incorporación de un nuevo trabajador deberá notificar por escrito al Responsable del Contrato la identificación del trabajador, el tipo de contrato, el número de horas y la categoría y aportar la acreditación de la formación en la manipulación de alimentos en vigor y el certificado negativo del Registro Central de Delincuentes Sexuales, así como la baja del anterior trabajador, si procede.

12.- El adjudicatario deberá aportar cuando le sea requerido por el Responsable del Contrato, relación de todo el personal adscrito al servicio, con el detalle de los contratos,



número de horas, pluses, antigüedad y demás condiciones económicas, certificado de estar al corriente del pago de los salarios a los trabajadores y de estar al corriente en sus obligaciones fiscales y con la Seguridad Social.

13.- En el caso de huelga legal, el adjudicatario deberá mantener puntualmente informada a la Agencia Madrileña de Atención Social, a través del Responsable del Contrato, sobre la incidencia de la misma en la prestación del servicio. La Agencia Madrileña de Atención Social podrá practicar las deducciones que procedan del importe a facturar por el adjudicatario en el período afectado, en función del grado de incumplimiento y la repercusión en la normal prestación de aquel.

CLÁUSULA SÉPTIMA. - DIRECCIÓN E INSPECCIÓN DEL SERVICIO.

7.1. DIRECCIÓN DE LOS TRABAJOS

La dirección y supervisión de los trabajos corresponde al Responsable de Contrato, cuya función de dirección se debe hacer valer única y exclusivamente con el responsable de la empresa designado a tal efecto, siendo obligatorio cumplir los requerimientos que el Responsable del Contrato le dirija en virtud del poder de dirección y supervisión que ostenta.

El Responsable del Contrato tendrá las siguientes misiones:

- Solicitar al adjudicatario y custodiar la documentación establecida en el presente Pliego: relación del personal adscrito a la ejecución del contrato en la residencia, firmada por el representante legal de la empresa, junto con la acreditación de la cualificación profesional, de la acreditación de la formación en la manipulación de alimentos en vigor y el certificado negativo del Registro de Delincuentes Sexuales de todo el personal.
- Solicitar la información por escrito de las sustituciones del personal, tanto coyunturales como previsibles, que se produzcan. Podrá solicitar al responsable de la empresa adjudicataria la sustitución de un trabajador, siempre debidamente motivado y justificado.
- Supervisar la prestación del servicio del que es responsable, proponiendo las correcciones oportunas cuando sea necesario, que serán trasladadas a la empresa adjudicataria.
- Ser informado por los Directores de las Residencias de las discrepancias graves en la interpretación del contrato y de las incidencias que afecten gravemente a la prestación del servicio.
- Dar instrucciones genéricas que no supondrán modificaciones de las prestaciones, ni que se opongan a las disposiciones en vigor o a las cláusulas del presente pliego y demás documentos contractuales.
- Mantener reuniones con responsables de la empresa adjudicataria para tratar los



problemas operativos y de coordinación que afecten al centro, con periodicidad bimestral.

- Dar la conformidad a las facturas, previo informe favorable de los Directores de las Residencias.

Los Directores de las Residencias supervisarán la prestación diaria del servicio y tendrán las siguientes funciones:

- Informar al responsable de la empresa de las incidencias que surjan en la ejecución del servicio, así como elevar al Responsable del Contrato aquellas que se entiendan relevantes.
- Solicitar al Responsable del Contrato, mediante escrito debidamente justificado, la sustitución de algún trabajador adscrito a la ejecución del contrato.
- Informar favorablemente, en su caso, los servicios prestados mensualmente.

7.2. RESPONSABLE TÉCNICO DE LA EMPRESA.

La empresa adjudicataria deberá comunicar, el nombre y apellidos, dirección de correo electrónico, teléfono y teléfono móvil disponible de lunes a domingo, de 9:00 a 21:00 horas, del responsable de la empresa o persona en quien delegue, designado para la coordinación y seguimiento de la ejecución del mismo, siendo dicho responsable el único interlocutor con el personal que preste el servicio y el encargado de supervisar los trabajos.

Sus funciones serán:

- La organización y distribución de los trabajos de forma que todos los servicios estén cubiertos en las condiciones establecidas en el presente Pliego.
- El seguimiento de la buena ejecución del servicio para lo que mantendrá reuniones periódicas, con los directores de las residencias y con los responsables del Área de Coordinación de Centros, en su caso, en las que se analizarán las incidencias surgidas y se propondrán las mejoras y correcciones oportunas.
- La comunicación inmediata al Responsable del Contrato de las incidencias surgidas durante la ejecución del contrato y que afecten al correcto cumplimiento de las obligaciones establecidas en este pliego para la empresa adjudicataria, especialmente en el caso de las sustituciones.
- Cualesquiera otras tendentes a lograr la correcta ejecución del contrato.



7.3. TAREAS DE INSPECCIÓN.

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.

La empresa adjudicataria estará obligada a facilitar al responsable o responsables de la supervisión y control cuanta documentación le requieran en el ejercicio de sus funciones, y facilitar el acceso a las dependencias, equipos y productos que deseen examinar.

Se podrá comprobar e inspeccionar en todo momento que el adjudicatario cumple la legislación vigente en materia de higiene, manipulación y calidad alimentaria. Asimismo, podrá inspeccionar, cuando lo considere oportuno, y sin necesidad de previo aviso, los almacenes de víveres, el funcionamiento del servicio y las instalaciones del mismo, al igual que comprobar el cumplimiento de las frecuencias de limpieza de las dependencias, recogidas en los Anexos I, II y III.

LA SUBDIRECTORA GENERAL DE CENTROS Y PROGRAMAS

En Madrid, a fecha de la firma



ANEXO I

FRECUENCIAS DE LIMPIEZA DE COCINA Y ALMACÉN

Nota: D (diario), S (semanal), M (mensual) y T (trimestral)

ZONA DE COCINA	D	S	M	T
Vaciado y limpieza de cubos de basura	X			
Barrido y fregado de suelos	X			
Limpieza de puertas, tablonos, relojes, etc.		X		
Ventanas: cristales, aluminios, poyetes y persianas		X		
Fregados de paredes alicatadas y puntos de luz, extintores, mangueras contraincendios, etc.		X		
Limpieza interior y exterior de la campana		X		
Limpieza de techos, mamparas, etc.		X		
Limpieza general intensiva				X
ALMACÉN	D	S	M	T
Vaciado y limpieza de cubos de basura	X			
Barrido y fregado de pavimento	X			
Limpieza de puertas y sus componentes	X			
Fregado de paredes alicatadas y limpieza de puntos de luz, extintores, mangueras contraincendios, etc.		X		
Limpieza de techos, mamparas, etc.		X		
Limpieza general intensiva				X



ANEXO II

FRECUENCIA DE LIMPIEZA EN SERVICIOS DE COMEDOR

COMEDORES	D	S	M	T
Montaje de mesas	X			
Desmontaje de mesas	X			
Fregado y almacenaje de bandejas, vajillas, cubertería, etcétera	X			
Limpieza de carros de transporte de comidas	X			
Eliminación de polvo y manchas en mobiliario, puertas y enseres	X			
Desinfección ambiental, ordenar la estancia, etcétera.	X			
Barrido y fregado del pavimento	X			
Limpieza interiores y exteriores de ventanas, cristales, aluminio, poyetes, persianas			X	
Limpieza de techos				X
Limpieza de cortinas				X
Limpieza general intensiva				X



ANEXO III

FRECUENCIA DE LIMPIEZA DE ZONAS COMUNES, HABITACIONES, BAÑOS Y PATIOS

DORMITORIOS	D	S	M	T
Hacer los cuartos	X			
Barrido y fregado de suelos	X			
Limpieza de mobiliario	X			
Limpieza de puertas, estanterías, radiadores, objetos de decoración, lámparas, ordenadores, calculadoras, impresoras, escáner, papeleras etc.		X		
Ventanas: cristales, aluminios, poyetes y persianas		X		
Fregados de paredes alicatadas		X		
Aspirado de alfombras y moquetas	X			
Limpieza de cortinas con productos adecuados (limpieza en seco, con productos adecuados, etc.) incluyendo desmontaje y montaje de las mismas.			X	
BAÑOS	D	S	M	T
Hacer los baños	X			
Limpieza de alicatados de servicios y cuartos de aseo/baño	X			
Ventanas: cristales, aluminios, poyetes y persianas		X		
Limpieza jaboneras, portarrollos, etc. en aseos	X			
Reposición papel higiénico y secamanos	X			
Eliminación de manchas y huellas en aseos	X			
Limpieza y desinfección de servicios y cuartos de baños	X			
Limpieza de sanitarios, lavabos , platos de duchas, bañeras y espejos	X			
Limpieza general intensiva				X



ANEXO IV. DATOS ORIENTATIVOS DE LAS RESIDENCIAS

1.- RESIDENCIA INFANTIL ALCALÁ DE HENARES					
DOMICILIO: C/ FERNANDO DE FLANDES, 16. 28804- ALCALÁ DE HENARES					
CARACTERÍSTICAS DEL CENTRO					
PLAZAS	SUPERFICIE	PLANTAS	DORMITORIOS	BAÑOS	PATIOS
18	478 m ²	4	10	6	SI
SERVICIOS DE COCINA					
DESAYUNOS DÍAS LABORABLES			18		
DESAYUNOS FINES DE SEMANA/ FESTIVOS			15		
COMIDAS DÍAS LABORABLES			11		
COMIDAS FINES DE SEMANA/FESTIVOS			15		
MERIENDAS DÍAS LABORABLES			18		
MERIENDAS FINES DE SEMANA/FESTIVOS			15		
CENAS DÍAS LABORABLES			18		
CENAS FINES DE SEMANA/FESTIVOS			15		
SERVICIO DE LAVANDERÍA					
NÚMERO DE LAVADORAS SEMANALES				42	
KILOS DE ROPA SEMANALES PARA LAVAR Y PLANCHAR				336	
La Dirección del Centro podrá eximir del planchado de cierto tipo de ropa.					
HORAS DIARIAS DE PRESTACIÓN					
SERVICIOS AUXILIARES					
L – V MAÑANA		L – V TARDE		FIN SEMANA/FESTIVO	
7,5		5		3	
COCINERO					
L – V MAÑANA		L – V TARDE		FIN SEMANA/FESTIVO	
7		7		4	



LOTE 2.- RESIDENCIA INFANTIL ALCORCÓN					
DOMICILIO: AVENIDA DE LAS FLORES, 70. 28925- ALCORCÓN					
CARACTERÍSTICAS DEL CENTRO					
PLAZAS	SUPERFICIE	PLANTAS	DORMITORIOS	BAÑOS	PATIOS
16	426 m ²	4	8	4	SI
SERVICIOS DE COCINA					
DESAYUNOS DÍAS LABORABLES			16		
DESAYUNOS FINES DE SEMANA/ FESTIVOS			6/10		
COMIDAS DÍAS LABORABLES			12		
COMIDAS FINES DE SEMANA/FESTIVOS			6/10		
MERIENDAS DÍAS LABORABLES			16		
MERIENDAS FINES DE SEMANA/FESTIVOS			6/10		
CENAS DÍAS LABORABLES			16		
CENAS FINES DE SEMANA/FESTIVOS			10		
SERVICIO DE LAVANDERÍA					
NÚMERO DE LAVADORAS SEMANALES			20		
KILOS DE ROPA SEMANALES PARA LAVAR Y PLANCHAR			160		
La Dirección del Centro podrá eximir del planchado de cierto tipo de ropa.					
HORAS DIARIAS DE PRESTACIÓN					
SERVICIOS AUXILIARES					
L – V MAÑANA	L – V TARDE	FIN SEMANA/FESTIVO			
7,5	5	3			
COCINERO					
L – V MAÑANA	L – V TARDE	FIN SEMANA/FESTIVO			
7	7	4			



LOTE 3.- RESIDENCIA INFANTIL EL ARCE ROJO					
DOMICILIO: C/ NAVARRA, 23. 28940- FUENLABRADA					
CARACTERÍSTICAS DEL CENTRO					
PLAZAS	SUPERFICIE	PLANTAS	DORMITORIOS	BAÑOS	PATIOS
20	512 m ²	4	9	5	SI
SERVICIOS DE COCINA					
DESAYUNOS DÍAS LABORABLES			20		
DESAYUNOS FINES DE SEMANA/ FESTIVOS			10-14		
COMIDAS DÍAS LABORABLES			10-12		
COMIDAS FINES DE SEMANA/FESTIVOS			10-12		
MERIENDAS DÍAS LABORABLES			20		
MERIENDAS FINES DE SEMANA/FESTIVOS			10-12		
CENAS DÍAS LABORABLES			20		
CENAS FINES DE SEMANA/FESTIVOS			10-12		
SERVICIO DE LAVANDERÍA					
NÚMERO DE LAVADORAS SEMANALES				30	
KILOS DE ROPA SEMANALES PARA LAVAR Y PLANCHAR				270	
La Dirección del Centro podrá eximir del planchado de cierto tipo de ropa.					
HORAS DIARIAS DE PRESTACIÓN					
SERVICIOS AUXILIARES					
L – V MAÑANA		L – V TARDE		FIN SEMANA/FESTIVO	
7,5		6		6	
COCINERO					
L – V MAÑANA		L – V TARDE		FIN SEMANA/FESTIVO	
8		7		6	



LOTE 4.- RESIDENCIA INFANTIL LAS AZALEAS

DOMICILIO: PRADO DE LAS AZALEAS, 3. 28770- COLMENAR VIEJO

CARACTERÍSTICAS DEL CENTRO

PLAZAS	SUPERFICIE	PLANTAS	DORMITORIOS	BAÑOS	PATIOS
18	477,03 m ²	3	7	4	SI

SERVICIOS DE COCINA

DESAYUNOS DÍAS LABORABLES	18
DESAYUNOS FINES DE SEMANA/ FESTIVOS	18
COMIDAS DÍAS LABORABLES	18/20
COMIDAS FINES DE SEMANA/FESTIVOS	18
MERIENDAS DÍAS LABORABLES	18
MERIENDAS FINES DE SEMANA/FESTIVOS	18
CENAS DÍAS LABORABLES	18
CENAS FINES DE SEMANA/FESTIVOS	18

HORAS DIARIAS DE PRESTACIÓN

COCINERO

L – V MAÑANA	L – V TARDE	FIN SEMANA/FESTIVO
7	7	7



LOTE 5.- RESIDENCIA INFANTIL LEGANÉS					
DOMICILIO: C/ MAESTRO, 21. 28914- LEGANÉS					
CARACTERÍSTICAS DEL CENTRO					
PLAZAS	SUPERFICIE	PLANTAS	DORMITORIOS	BAÑOS	PATIOS
33	2.756,2 m ²	3	12	20	SI
SERVICIOS DE COCINA					
DESAYUNOS DÍAS LABORABLES			33		
DESAYUNOS FINES DE SEMANA/ FESTIVOS			15-20		
COMIDAS DÍAS LABORABLES			33		
COMIDAS FINES DE SEMANA/FESTIVOS			15-20		
MERIENDAS DÍAS LABORABLES			33		
MERIENDAS FINES DE SEMANA/FESTIVOS			12-20		
CENAS DÍAS LABORABLES			33		
CENAS FINES DE SEMANA/FESTIVOS			15-20		
SERVICIO DE LAVANDERÍA					
NÚMERO DE LAVADORAS SEMANALES				58	
KILOS DE ROPA SEMANALES PARA LAVAR Y PLANCHAR				515	
La Dirección del Centro podrá eximir del planchado de cierto tipo de ropa.					
HORAS DIARIAS DE PRESTACIÓN					
SERVICIOS AUXILIARES (Lunes a Viernes: 3 mañana / 2 tarde)					
L - V MAÑANA	L - V TARDE	FIN SEMANA/FESTIVO MAÑANA	FIN SEMANA/FESTIVO TARDE		
8 (3)	8 (2)	7	7		
COCINERO					
L - V MAÑANA	L - V TARDE	FIN SEMANA/ FEST. M	FIN SEMANA/FEST. T		
8	8	7	7		



LOTE 6.- RESIDENCIA INFANTIL MÓSTOLES

DOMICILIO: CAMINO DE LAS CARRASQUILLAS, 16. 28935- MÓSTOLES

CARACTERÍSTICAS DEL CENTRO

PLAZAS	SUPERFICIE	PLANTAS	DORMITORIOS	BAÑOS	PATIOS
20	635 m ²	4	11	9	SI

SERVICIOS DE COCINA

DESAYUNOS DÍAS LABORABLES	21
DESAYUNOS FINES DE SEMANA/ FESTIVOS	10-14
COMIDAS DÍAS LABORABLES	14
COMIDAS FINES DE SEMANA/FESTIVOS	10
MERIENDAS DÍAS LABORABLES	21
MERIENDAS FINES DE SEMANA/FESTIVOS	5
CENAS DÍAS LABORABLES	21
CENAS FINES DE SEMANA/FESTIVOS	10-14

SERVICIO DE LAVANDERÍA

NÚMERO DE LAVADORAS SEMANALES	40
KILOS DE ROPA SEMANALES PARA LAVAR Y PLANCHAR	460

La Dirección del Centro podrá eximir del planchado de cierto tipo de ropa.

HORAS DIARIAS DE PRESTACIÓN

SERVICIOS AUXILIARES

L – V MAÑANA	L – V TARDE	FIN SEMANA/FESTIVO
7,5	7,5	6

COCINERO

L – V MAÑANA	L – V TARDE	FIN SEMANA/FESTIVO
8	7,5	6



LOTE 7.- RESIDENCIA INFANTIL PARLA					
DOMICILIO: C/ VENECIA, 22. 28980- PARLA					
CARACTERÍSTICAS DEL CENTRO					
PLAZAS	SUPERFICIE	PLANTAS	DORMITORIOS	BAÑOS	PATIOS
20	440 m ²	4	10	6	SI
SERVICIOS DE COCINA					
DESAYUNOS DÍAS LABORABLES			22		
DESAYUNOS FINES DE SEMANA/ FESTIVOS			10-12		
COMIDAS DÍAS LABORABLES			12-14		
COMIDAS FINES DE SEMANA/FESTIVOS			6-10		
MERIENDAS DÍAS LABORABLES			20-22		
MERIENDAS FINES DE SEMANA/FESTIVOS			6-10		
CENAS DÍAS LABORABLES			20-22		
CENAS FINES DE SEMANA/FESTIVOS			10-12		
SERVICIO DE LAVANDERÍA					
NÚMERO DE LAVADORAS SEMANALES				43	
KILOS DE ROPA SEMANALES PARA LAVAR Y PLANCHAR				270	
La Dirección del Centro podrá eximir del planchado de cierto tipo de ropa.					
HORAS DIARIAS DE PRESTACIÓN					
SERVICIOS AUXILIARES					
L – V MAÑANA		L – V TARDE		FIN SEMANA/FESTIVO	
7,5		7		6	
COCINERO					
L – V MAÑANA		L – V TARDE		FIN SEMANA/FESTIVO	
8		7		6	



LOTE 8.- RESIDENCIA DE ADOLESCENTES VISTA ALEGRE					
DOMICILIO: C/ GENERAL RICARDOS 177 28025- MADRID					
CARACTERÍSTICAS DEL CENTRO					
PLAZAS	SUPERFICIE	PLANTAS	DORMITORIOS	BAÑOS	PATIOS
12	294 m ²	2	12	2	SI
SERVICIOS DE COCINA					
DESAYUNOS DÍAS LABORABLES			12		
DESAYUNOS FINES DE SEMANA/ FESTIVOS			12		
COMIDAS DÍAS LABORABLES			12		
COMIDAS FINES DE SEMANA/FESTIVOS			12		
MERIENDAS DÍAS LABORABLES			12		
MERIENDAS FINES DE SEMANA/FESTIVOS			12		
CENAS DÍAS LABORABLES			12		
CENAS FINES DE SEMANA/FESTIVOS			12		
SERVICIO DE LAVANDERÍA					
NÚMERO DE LAVADORAS SEMANALES				variable	
KILOS DE ROPA SEMANALES PARA LAVAR Y PLANCHAR				variable	
La Dirección del Centro podrá eximir del planchado de cierto tipo de ropa.					
HORAS DIARIAS DE PRESTACIÓN					
SERVICIOS AUXILIARES					
L - V MAÑANA y TARDE		FIN SEMANA/FESTIVO MAÑANA		FIN SEMANA/FESTIVO TARDE	
8		3		3	
COCINERO					
L - V MAÑANA		L - V TARDE		FIN SEMANA/FESTIVO MAÑANA	
7		5		4	
				FIN SEMANA/FESTIVO TARDE	
				4	

ANEXO V. PLANTILLA DE PERSONAL EXISTENTE

D^a Rocío Cortés Ruberte, en su calidad de representante legal de la empresa LA COMANDA DE VICO, S.L. que, en la actualidad, los trabajadores que se encuentran prestando sus servicios en la ejecución del contrato "Servicio de Hostelería y Limpieza en ocho residencias de menores adscritas a la Agencia Madrileña de Atención Social (lote nº 1), están incluidos en la siguiente relación, con las condiciones laborales que se especifican a continuación:

RAZÓN SOCIAL		Agencia Madrileña de Atención Social								
CENTRO DE TRABAJO		Residencia Infantil ALCALÁ DE HENARES								
Relación de trabajadores										
Convenio Colectivo	Categoría	Tipo de contrato	Clave de modalidad de tipo de contrato	% jornada	Fecha de antigüedad	Vencimiento del contrato	Salario bruto anual	Importe bruto anual de complementos /plusas	% bonificación S.S.	Observaciones(*)
IV Convenio colectivo estatal de reforma juvenil y protección de menores	Cocinero	100		100,0%	14/10/99		13.404,74 €	4.469,32 €		
	Aux servicios	200		43,3%	3/9/21		6.207,49 €	666,32 €		IT desde 19/2/22
	Cocinero	189		100,0%	17/10/21		14.336,00 €	1.540,00 €		
	Aux servicios	200		64,9%	17/4/23		9.303,50 €	1.000,02 €		
	Aux servicios	100		100,0%	23/10/23		14.336,00 €	1.540,00 €		

Lo que se hace constar a los efectos oportunos en Madrid, a 31 de enero de 2024



Este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
 mediante el código de verificación: 09829015117656698928

D^a Rocío Cortés Ruberte, en su calidad de representante legal de la empresa LA COMANDA DE VICO, S.L. que, en la actualidad, los trabajadores que se encuentran prestando sus servicios en la ejecución del contrato "Servicio de Hostelería y Limpieza en ocho residencias de menores adscritas a la Agencia Madrileña de Atención Social (lote nº 2), están incluidos en la siguiente relación, con las condiciones laborales que se especifican a continuación:

RAZÓN SOCIAL		Agencia Madrileña de Atención Social								
CENTRO DE TRABAJO		Residencia Infantil ALCORCÓN								
Relación de trabajadores										
Convenio Colectivo	Categoría	Tipo de contrato	Clave de modalidad de tipo de contrato	% jornada	Fecha de antigüedad	Vencimiento del contrato	Salario bruto anual	Importe bruto anual de complementos /pluses	% bonificación S.S.	Observaciones(*)
IV Convenio colectivo estatal de reforma juvenil y protección de menores	Cocinera	200		92,6%	1/1/08		12.343,88 €	3.409,96 €		IT desde 14/8/23
	Cocinera	200		90,9%	1/2/17		13.031,28 €	1.813,49 €		
	Aux servicios	289		64,9%	1/12/21		9.303,50 €	1.000,00 €		
	Aux servicios	200		90,9%	1/1/11		12.100,02 €	3.157,96 €		
	Aux servicios	200		41,6%	4/2/23		5.957,99 €	640,08 €		
	Aux servicios	510		92,6%	18/9/23		13.275,14 €	1.426,04 €		

Lo que se hace constar a los efectos oportunos en Madrid, a 31 de enero de 2024



C.I.F. B-84960851 de Vico



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org con el nº de contrato 098129615311766608928
 Mediante el siguiente código de verificación S.S.

D^a Rocío Cortés Ruberte, en su calidad de representante legal de la empresa LA COMANDA DE VICO, S.L. que, en la actualidad, los trabajadores que se encuentran prestando sus servicios en la ejecución del contrato "Servicio de Hostelería y Limpieza en ocho residencias de menores adscritas a la Agencia Madrileña de Atención Social (lote nº 3), están incluidos en la siguiente relación, con las condiciones laborales que se especifican a continuación:

RAZÓN SOCIAL		Agencia Madrileña de Atención Social								
CENTRO DE TRABAJO		Residencia Infantil ARCE ROJO								
Relación de trabajadores										
Convenio Colectivo	Categoría	Tipo de contrato	Clave de modalidad de tipo de contrato	% jornada	Fecha de antigüedad	Vencimiento del contrato	Salario bruto anual	Importe bruto anual de complementos /pluses	% de antigüedad	Observaciones(*)
IV Convenio colectivo estatal de reforma juvenil y protección de menores	Cocinero	200		90,9%	2/4/99		12.100,16 €	3.984,52 €		
	Cocinero	289		90,9%	26/6/20		13.031,42 €	1.604,54 €		
	Aux servicios	289		97,4%	8/1/20		13.963,26 €	1.721,44 €		
	Aux servicios	200		64,9%	4/2/17		9.304,06 €	1.294,58 €		
	Aux servicios	200		100,0%	9/11/23		14.336,00 €	1.540,00 €		
	Aux servicios	200		90,9%	9/7/12		13.031,42 €	1.700,02 €		Excedencia desde 23/12/19

Lo que se hace constar a los efectos oportunos en Madrid, a 31 de enero de 2024



C.I.F. B-86960861 de Vico

Puede comprobar en www.madrid.org/csv el contenido de este documento de identificación: **098129615911F7656698928**

D^a Rocío Cortés Ruberte, en su calidad de representante legal de la empresa LA COMANDA DE VICO, S.L. que, en la actualidad presta sus servicios en la ejecución del contrato "Servicio de Hostelería y Limpieza en ocho residencias de menores adscritas a la Agencia Madrileña de Atención Social (lote nº 4), están incluidos en la siguiente relación, con las condiciones laborales que se especifican a continuación:

RAZÓN SOCIAL		Agencia Madrileña de Atención Social								
CENTRO DE TRABAJO		Residencia Infantil LAS AZALEAS								
Relación de trabajadores										
Convenio Colectivo	Categoría	Tipo de contrato	Clave de modalidad de tipo de contrato	% jornada	Fecha de antigüedad	Vencimiento del contrato	Salario bruto anual	Importe bruto anual de complementos /pluses	% bonificación S.S.	Observaciones(*)
IV Convenio colectivo estatal de reforma juvenil y protección de menores	Cocinero	289		31%	16/8/19		4.522,34 €	476,42 €		Excedencia desde 27/1/24
	Cocinero	200		91%	1/9/17		13.031,42 €	1.813,14 €		
	Cocinero	289		56%	13/8/22		8.005,28 €	986,86 €		IT desde 26/12/23
	Cocinero	510		56%	26/12/23		8.005,28 €	859,88 €		
	Cocinero	410		31%	27/1/24		4.857,64 €	79,80 €		

Lo que se hace constar a los efectos oportunos en Madrid, a 31 de enero de 2024



C.I.F. B-86960841 de Vico

La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
 mediante el siguiente código seguro de verificación: 09812345678910111213141516176566698928

D^a Rocío Cortés Ruberte, en su calidad de representante legal de la empresa LA COMANDA DE VICO, S.L. que, en la actualidad, presta sus servicios en la ejecución del contrato "Servicio de Hostelería y Limpieza en ocho residencias de menores adscritas a la Agencia Madrileña de Atención Social (lote nº 5), están incluidos en la siguiente relación, con las condiciones laborales que se especifican a continuación:

RAZÓN SOCIAL		Agencia Madrileña de Atención Social									
CENTRO DE TRABAJO		Residencia Infantil LEGANÉS									
Relación de trabajadores											
Convenio Colectivo	Categoría	Tipo de contrato	Clave de modalidad de tipo de contrato	% jornada	Fecha de antigüedad	Vencimiento del contrato	Salario bruto anual	Importe bruto anual de complementos/plus es	% bonificación S.S.		Observaciones(*)
IV Convenio colectivo estatal de reforma juvenil y protección de menores	Cocinera	189		100%	27/12/18		14.336,00 €	1.767,36 €			4 días laborables extras de vacaciones al año
	Aux Servicios	100		100%	15/9/14		14.336,00 €	2.222,08 €			4 días laborables extras de vacaciones al año
	Aux Servicios	100		100%	1/3/00		14.336,00 €	3.131,52 €		IT desde 10/5/12	4 días laborables extras de vacaciones al año
	Aux Servicios	100		100%	1/2/12		14.336,00 €	2.222,08 €			4 días laborables extras de vacaciones al año
	Aux Servicios	100		100%	10/12/19		14.336,00 €	1.736,98 €		IT desde 27/11/19	4 días laborables extras de vacaciones al año
	Cocinera	189		100%	22/9/18		14.336,00 €	1.767,36 €			4 días laborables extras de vacaciones al año
	Aux Servicios	189		96%	7/1/11		12.845,64 €	3.285,22 €			
	Aux Servicios	100		100%	18/9/07		13.404,74 €	3.608,06 €			4 días laborables extras de vacaciones al año
	Cocinera	289		91%	14/11/20		13.031,28 €	1.606,64 €			
	Aux Servicios	189		100%	20/6/21		14.336,00 €	1.540,00 €			4 días laborables extras de vacaciones al año
	Aux Servicios	410		100%	29/5/23		14.336,00 €	1.540,00 €			4 días laborables extras de vacaciones al año
	Aux Servicios	402		100%	7/12/23		14.336,00 €	1.540,00 €			4 días laborables extras de vacaciones al año

Lo que se hace constar a los efectos oportunos en Madrid, a 31 de enero de 2024



C.I.F. B-8492081 de Vico



Este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
 mediante el siguiente código de verificación: 098126153117656698928

D^a Rocío Cortés Ruberte, en su calidad de representante legal de la empresa LA COMANDA DE VICO, S.L. que, en la actualidad emplea a los trabajadores que se encuentran prestando sus servicios en la ejecución del contrato "Servicio de Hostelería y Limpieza en ocho residencias de menores admitidas a la Agencia Madrileña de Atención Social (lote nº 6), están incluidos en la siguiente relación, con las condiciones laborales que se especifican a continuación:

RAZÓN SOCIAL		Agencia Madrileña de Atención Social								
CENTRO DE TRABAJO		Residencia Infantil MÓSTOLES								
Relación de trabajadores										
Convenio Colectivo	Categoría	Tipo de contrato	Clave de modalidad de tipo de contrato	% jornada	Fecha de antigüedad	Vencimiento del contrato	Salario bruto anual	Importe bruto anual de complementos /pluses	% bonificación S.S.	Observaciones(*)
IV Convenio colectivo estatal de reforma juvenil y protección de menores	Aux servicios	200		94,8%	1/6/15		13.590,53 €	1.890,98 €		
	Aux servicios	200		94,8%	9/5/15		13.590,53 €	1.862,28 €		IT desde 18/7/23
	Cocinero	189		97,4%	9/12/20		13.963,26 €	1.721,44 €		
	Aux servicios	510		94,8%	19/9/23		13.590,53 €	1.459,92 €		
	Aux servicios	200		41,6%	3/6/23		5.957,99 €	640,08 €		
	Aux servicios	289		70,1%	1/5/21		10.053,88 €	1.079,96 €		

Lo que se hace constar a los efectos oportunos en Madrid, a 31 de enero de 2024



C.I.F. B-86960861 de Vico



081296153117659898928
 puede comprobar en www.madrid.org/csv
 la autenticidad de este documento a través de
 la siguiente dirección de verificación:

D^a Rocío Cortés Ruberte, en su calidad de representante legal de la empresa LA COMANDA DE VICO, S.L. que, en la actualidad, presta sus servicios en la ejecución del contrato "Servicio de Hostelería y Limpieza en ocho residencias de menores adscritas a la Agencia Madrileña de Atención Social (lote nº 7), están incluidos en la siguiente relación, con las condiciones laborales que se especifican a continuación:

RAZÓN SOCIAL		Agencia Madrileña de Atención Social								
CENTRO DE TRABAJO		Residencia Infantil PARLA								
Relación de trabajadores										
Convenio Colectivo	Categoría	Tipo de contrato	Clave de modalidad de tipo de contrato	% jornada	Fecha de antigüedad	Vencimiento del contrato	Salario bruto anual	Importe bruto anual de complementos /plusos	% bonificación S.S.	Observaciones(*)
IV Convenio colectivo estatal de reforma juvenil y protección de menores	Aux servicios	200		97,0%	20/4/11		13.905,92 €	2.375,94 €		
	Cocinero	289		90,9%	1/2/17		13.032,87 €	1.813,72 €		IT desde 17/10/23
	Cocinero	200		90,9%	1/3/97		13.031,28 €	3.053,10 €		IT desde 1/8/22
	Aux servicios	200		90,9%	1/9/18		13.031,28 €	1.579,06 €		
	Aux servicios	200		64,9%	7/12/23		9.304,06 €	999,46 €		

Lo que se hace constar a los efectos oportunos en Madrid, a 31 de enero de 2024



C.I.F. B-86960881 de Vico



Para comprobar el contenido de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv
 con el código de verificación: **0981296153112656698928**

D^a Rocío Cortés Ruberte, en su calidad de representante legal de la empresa LA COMANDA DE VICO, S.L. que, en la actualidad, presta sus servicios en la ejecución del contrato "Servicio de Hostelería y Limpieza en ocho residencias de menores adscritas a la Agencia Madrileña de Atención Social (lote nº 8), están incluidos en la siguiente relación, con las condiciones laborales que se especifican a continuación:

RAZÓN SOCIAL		Agencia Madrileña de Atención Social								
CENTRO DE TRABAJO		Residencia Infantil VISTALEGRE								
Relación de trabajadores										
Convenio Colectivo	Categoría	Tipo de contrato	Clave de modalidad de tipo de contrato	% jornada	Fecha de antigüedad	Vencimiento del contrato	Salario bruto anual	Importe bruto anual de complementos /plusones	% bonificación S.S.	Observaciones(*)
IV Convenio colectivo estatal de reforma juvenil y protección de menores	Aux servicios	189		100,0%	21/12/19		14.336,00 €	1.762,96 €		
	Aux servicios	289		90,9%	2/8/21		13.031,28 €	1.400,00 €		
	Aux servicios	289		76,6%	22/1/22		10.984,27 €	1.179,02 €		
	Aux servicios	200		74,2%	2/12/23		10.640,21 €	1.142,96 €		

Lo que se hace constar a los efectos oportunos en Madrid, a 31 de enero de 2024



C.I.F. B-84960861 de Vico