



A/SUM-045838/2021

MEMORIA JUSTIFICATIVA DE LA NECESIDAD DEL CONTRATO “ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA LA ELABORACIÓN DE MENÚS EN 58 CENTROS ADSCRITOS A LA AGENCIA MADRILEÑA DE ATENCIÓN SOCIAL Y SUPERVISIÓN Y CONTROL DE LA CALIDAD HIGIÉNICO-SANITARIA DEL SUMINISTRO (9 LOTES)”

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 28 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, 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.

Este contrato permite la elaboración de comidas para 82 recursos de atención social (23 Residencias de mayores, 11 Centros de día para personas mayores, 10 Centros residenciales para personas con discapacidad intelectual, 6 Centros ocupacionales para personas con discapacidad intelectual, 6 Centros de día para personas con discapacidad intelectual, 4 Comedores sociales, 21 Centros de menores y 1 Residencia maternal) en sus instalaciones y con personal propio o de empresas adjudicatarias para la prestación de servicios.

El servicio de restauración es gestionado por la Agencia Madrileña de Atención Social y en el mismo se elaboran en los Centros residenciales cerca de 10.225 menús diarios (desayuno, incluida media mañana, comida, merienda, cena y recena, en su caso) lo que implica aproximadamente 3.200.000 menús al año.

El suministro de los productos de alimentación para el servicio de restauración hasta el momento actual, se ha llevado a cabo a través de los procedimientos y sistemas de gestión centralizada definidos en el Reglamento General de Contratación Pública de la Comunidad de Madrid, aprobado por Decreto 49/2003, de 3 de abril.

El 11 de agosto de 2020, entró en vigor la Orden de 27 de julio de 2020, de la Consejería de Hacienda y Función Pública, por la que se determinan los suministros y servicios de



gestión centralizada y los procedimientos para su contratación (BOCM de 10 de agosto de 2020). Dicha Orden establece que dejan de estar declarados de gestión centralizada, entre otros, el suministro de productos de alimentación, centralizados hasta esa fecha en base a la Orden de 30 de julio de 2004, de la Consejería de Hacienda de la Comunidad de Madrid.

Con motivo de lo anteriormente expuesto, y siguiendo el marco jurídico actual, se ha puesto en marcha el presente expediente de Licitación pública a través del cual se establezca un procedimiento que permita el suministro de los productos alimenticios y las materias primas necesarias para el servicio de restauración de los centros de la Agencia.

A través de este procedimiento se llevará a cabo la provisión de los víveres y materias primas necesarias para la elaboración de los menús y dietas terapéuticas especiales, que garantizarán, en todo caso, el aporte de los requerimientos nutricionales “específicos” y fisiológicos (“ingestas básicas recomendadas”) de los comensales a los que se dirige el servicio, junto a unas condiciones de higiene y seguridad alimentaria adecuadas, dando respuesta así a los estándares de calidad establecidos en la normativa vigente.

Para la Agencia Madrileña de Atención Social, ofertar a los usuarios de los Centros adscritos a la misma, una alimentación adecuada y de calidad, constituyen una prioridad de primer orden; en tanto somos plenamente conscientes que se presta un servicio esencial a personas vulnerables (menores, mayores, personas con discapacidad intelectual y personas con problemas de salud). Y esto es así, porque las personas vulnerables son más sensibles a las disfunciones y déficits nutricionales, resultando imprescindible un adecuado aporte y equilibrio nutricional. Además, en el caso de los menores resulta de capital importancia, ya que se sientan las bases de los hábitos de la futura alimentación o dieta del adulto.

Por todos estos motivos, la alimentación que se oferte a estas personas ha de ser de calidad, es decir, debe ofrecerse una dieta completa, variada y equilibrada, tanto desde el punto de vista energético, como de macronutrientes y micronutrientes, así como un suficiente aporte de líquidos, acompañándose de una actividad o ejercicio físico adecuado y proporcional a las capacidades de cada persona.

Cuando afirmamos que la dieta debe ser variada nos referimos a que debe incluir todos y cada uno de los grupos de alimentos, en unas proporciones determinadas y bien definidas para cada uno de ellos. Solo así, lograremos alcanzar un equilibrio de



nutrientes, cumplimentando los requerimientos nutricionales y evitando las carencias y déficits nutricionales.

Para alcanzar este equilibrio nutricional, se precisan unas materias primas o víveres con unas características y calidades bien definidas, frescas, fundamentalmente de temporada (frutas y verduras) y de primera calidad; cuyo envasado, almacenamiento, transporte e identificación sean correctos y además que permitan conservar la trazabilidad de dichos productos en todo momento.

Al mismo tiempo, es fundamental que estas materias primas han de manipularse y elaborarse de forma adecuada, por parte de personal cualificado y siguiendo unos correctos procedimientos térmicos que ofrezcan las máximas garantías de higiene y seguridad alimentaria, así como con unos procedimientos culinarios que logren satisfacer las demandas de los comensales de una forma placentera.

Esta licitación mixta incluye los servicios de provisión de víveres o materias primas junto a la supervisión y control de la calidad higiénico - sanitaria de dichos productos de una forma complementaria y estrechamente vinculadas entre sí, a través de una serie de auditorías periódicas en las que se evalúen sistemáticamente las operaciones, procesos y actividades llevadas a cabo durante todas las fases del suministro, valorando si se cumplen los requisitos y requerimientos de calidad en las materias primas especificados en el pliego de prescripciones técnicas así como sus condiciones higiénico-sanitarias (nutricionales e higiénico-sanitarias).

El procedimiento de supervisión y control de la calidad higiénico-sanitaria se realizará en condiciones óptimas, bajo los criterios de seguridad alimentaria y los estándares de calidad establecidos en la normativa vigente.

2. Naturaleza y extensión de las necesidades a cubrir

2.1. Naturaleza

Este contrato de naturaleza mixta pretende dotar de alimentos y materias primas a 82 recursos de la Agencia Madrileña de Atención Social quienes elaboran los platos con personal propio o empresas adjudicatarias, siempre en las instalaciones de 58 Centros que figuran recogidos en los lotes 1 al 8.

El servicio de restauración es gestionado por la Agencia y en el mismo se elaboran en los Centros residenciales cerca de 9.600 menús diarios (desayuno, incluida media



mañana, comida, merienda, cena y recena, en su caso) lo que implica aproximadamente 3.200.000 menús al año.

En el lote 9 se establece un servicio de supervisión y control a través de auditorías periódicas tanto al punto de origen de la distribución como en los puntos de destino, y la realización de análisis microbiológicos y físico-químicos y controles de etiquetado.

2.2. Extensión

Este contrato permite la elaboración de comidas para 82 recursos de atención social (23 Residencias de mayores, 11 Centros de día para personas mayores, 10 Centros residenciales para personas con discapacidad intelectual, 6 Centros ocupacionales para personas con discapacidad intelectual, 6 Centros de día para personas con discapacidad intelectual, 4 Comedores sociales, 21 Centros de menores y 1 Residencia maternal) y la realización de una visita bimestral al almacén del adjudicatario de cada uno de los lotes y a cada uno de los lugares de entrega y recepción de la mercancía de cada uno de los Centros. Complementariamente se realizarán diez análisis microbiológicos y físico-químicos anuales por lote y diez controles de etiquetado anuales por lote (se verificarán tres etiquetas en cada uno de ellos).

En Madrid, a la fecha de la firma

LA SUBDIRECTORA GENERAL
DE CENTROS Y PROGRAMAS

EL DIRECTOR COORDINADOR
SANITARIO ASISTENCIAL

