

A/SUM-023093/2023

## **MEMORIA JUSTIFICATIVA DE LA NECESIDAD DEL CONTRATO “ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS y MATERIAS PRIMAS PARA LA ELABORACIÓN DE MENÚS EN CENTROS DE 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 los menús para los usuarios de los centros adscritos a la Agencia Madrileña de Atención Social relacionados en el Anexo 2 del Pliego de Prescripciones Técnicas (PPT) que rige el contrato, 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 se elaboran en los centros cerca de 9.300 menús diarios (desayuno, incluida media mañana, comida, merienda, cena y recena, en su caso) lo que implica aproximadamente 3.400.000 menús al año.

El suministro de los productos de alimentación para el servicio de restauración se había llevado a cabo durante años 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 puso en marcha el 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” con un plazo de ejecución de 12 meses, que se inició el 6 de septiembre de 2022, con posibilidad de prórroga hasta un máximo de 3 años.

Como consecuencia de la actual situación inflacionista y el incremento de precios sostenido de las materias primas y productos de alimentación de los últimos meses, hacen que esta adjudicación, que se ha basado en su mayor parte en criterios económicos, se quede desactualizada pudiendo poner en riesgo el adecuado suministro de estos productos a los centros. Por ello, es necesario licitar un nuevo contrato de suministro de productos de alimentación que contemple un incremento de precios ajustado a la coyuntura actual.

Dada la necesidad de continuar con la prestación del servicio, a la finalización del periodo de ejecución del contrato, se ha prorrogado el mismo por un plazo de 6 meses desde el 6 de septiembre de 2023 hasta el 5 de marzo de 2024, ya que la Agencia Madrileña de Atención Social no cuenta con medios propios para llevarlo a cabo.

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. Se presta un servicio esencial a personas vulnerables (menores, mayores, personas con discapacidad intelectual y personas con problemas de salud).

Las personas vulnerables son más sensibles a las disfunciones y déficits nutricionales, resultando imprescindible un adecuado aporte y equilibrio nutricional y 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, cumpliendo 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, mediante elaboraciones culinarias 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 vinculada entre sí, a través de una serie de auditorías periódicas en las que se evalúan 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 de las materias primas, especificadas en el pliego de prescripciones técnicas, así como sus condiciones 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 para la elaboración de los menús de los usuarios de los centros adscritos a la Agencia Madrileña de Atención Social relacionados en el Anexo 2 del Pliego de Prescripciones Técnicas (PPT) que rige el contrato.

El servicio de restauración es gestionado por la Agencia y en el mismo se elaboran en los centros cerca de 9.300 menús diarios (desayuno, incluida media mañana, comida, merienda, cena y recena, en su caso) lo que implica aproximadamente 3.400.000 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 vehículos de transporte, y la realización de análisis microbiológicos y físico-químicos y controles de etiquetado.

### **2.2. Extensión**

Este contrato permite la elaboración de comidas para los centros de la Agencia y la realización de una visita mensual al almacén y a los vehículos de transporte del adjudicatario de cada uno de los lotes, y bimestral a los lugares de entrega y recepción de la mercancía de cada uno de los centros.



Complementariamente se realizarán doce análisis microbiológicos y físico-químicos anuales por lote y doce 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**



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv)  
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1056384103456063475169**