

**INFORME TÉCNICO SOBRE LA JUSTIFICACIÓN DE LA OFERTA QUE SE ENCUENTRA INCURSA EN PRESUNCIÓN DE ANORMALIDAD DE LA EMPRESA CATERING CATASA MADRID SL, PARA EL CONTRATO “SERVICIO DE COMIDAS PARA LOS CENTROS OCUPACIONALES ALUCHE Y JUAN RAMÓN JIMÉNEZ ADSCRITOS A LA AGENCIA MADRILEÑA DE ATENCIÓN SOCIAL (2 LOTES)”**

**Exp. A/SER-037503/2024**

Con fecha 27 de noviembre de 2024, se procedió a la apertura de las ofertas de los licitadores admitidos en el procedimiento abierto denominado ***“Servicio de comidas para los Centros Ocupacionales Aluche y Juan Ramón Jiménez adscritos a la Agencia Madrileña de Atención Social (2 lotes)”***

A la vista de las proposiciones formuladas, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 149 de la Ley 9/2017 de Contratos del Sector Público (LCSP) y en la cláusula 1 del pliego de cláusulas administrativas particulares que rige el contrato, se considera que la oferta presentada por la empresa **CATERING CATASA MADRID SL**, para los **lotes 1 y 2**, por referencia al conjunto de ofertas válidas presentadas, puede ser desproporcionada o anormal.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 149.4 de la LCSP, se le concede de plazo hasta las 23:59:59 horas del día 4 de diciembre de 2024, para que motiven razonada y detalladamente cualquier parámetro en base al cual se haya definido la oferta, mediante:

1. Costes de personal:
  1. Importe de los costes salariales.
  2. Absentismo: Porcentaje y estimación en euros.
  3. Seguridad Social: Porcentaje y estimación en euros.
2. Costes de las materias primas
3. Gastos generales y beneficio industrial:
  - a. Gastos generales: Porcentaje y estimación en euros.
  - b. Beneficio industrial: Porcentaje y estimación en euros.
4. Valoración de los compromisos adquiridos con los criterios evaluables de forma automática mediante aplicación de fórmulas.



Se les traslada que la falta de contestación a este requerimiento de información o, en su caso, el reconocimiento de que su oferta adolece de error o inconsistencia que la hagan inviable, tendrá la consideración de retirada injustificada de la proposición, incurriendo en la causa de prohibición de contratar prevista en el artículo 71.2 a) de la LCSP.

Con fecha 4 de diciembre de 2024 la empresa **CATERING CATASA MADRID SL** presenta escrito justificativo de la oferta con valor anormal, en el que proporcionan la siguiente información:

- **LOTE 1 CO ALUCHE**

- 1- Costes de personal: **27.551,39 €/año**
- 2- Costes de las materias primas (materia prima, personal de la cocina central, limpieza y desechables, gastos de transporte y otros gastos): **54.252,00€/año**
- 3- Gastos generales y beneficio industrial
  - Gastos generales: **4.158,00 €/año**
  - Beneficio industrial: **9.504,00 €/año**
- 4- Valoración de los compromisos adquiridos con los criterios evaluables de forma automática mediante aplicación de fórmulas.

**CATERING CATASA MADRID S.L.** se compromete a:

- ❖ Utilizar para las dietas semitrituradas o blandas y trituradas que representan entre un 5% y un 10% de los menús aproximadamente, de productos manufacturados de elaboración industrial para la dieta modificada en textura o densidad y equilibrados desde el punto de vista energético-nutricional e higiénico-sanitario al mismo coste que el resto de comidas. **Incluido en el coste de materia prima presupuestado.**
- ❖ Utilizar para el consumo de fruta, del 100% de fruta natural, fresca y cruda, en diferentes formas de presentación (entera, troceada, macedonia, compota, etc.) y verdura fresca. **Incluido en el coste de materia prima presupuestado.**

A la vista de la justificación se informa lo siguiente:

El importe estimado por **CATERING CATASA MADRID SL** (27.551,39 €/año) para los costes de personal se consideran suficientes y adecuados para la ejecución del contrato y cumplir con las exigencias de personal que establece el Pliego de Prescripciones Técnicas.

En base a lo anterior, se puede establecer una valoración adecuada de este apartado que contribuya a aclarar la anormalidad de la baja en el contrato.



Para las materias primas **CATERING CATASA MADRID SL** estima unos costes anuales de 54.252,00 € 2,74 €/menú. Hay que tener en cuenta que este importe engloba tanto el coste de la materia prima como los costes derivados de la actividad en la Cocina Central, los gastos en productos de limpieza necesarios para efectuar las labores de limpieza y desinfección de equipos y utensilios, el suministro de menaje y utensilios necesarios para la regeneración de los alimentos y el servicio del comedor (recipientes, barquetas, manteles y servilletas) y los gastos de transporte de las comidas (6.534,00 €/año) desde la cocina central de la empresa ubicada en Getafe hasta el centro.

En base a lo anterior y teniendo en cuenta el desglose de costes que justifica la empresa en concepto de menú/usuario/día (materia prima, mano de obra, envasado, suministros, transporte...) el hecho de incorporar 90 menús/día para el Centro Ocupacional Aluche a los 4.000 menús diarios que elaboran en su cocina central, le permitirá a la empresa aprovechar las economías de escala en la producción centralizada al elaborar los menús en la misma cocina y con el mismo personal.

No se considera una valoración adecuada en este apartado que contribuya a aclarar la anormalidad de la baja en el contrato, ya que para la elaboración de los 90 menús/día que deben servirse al Centro Ocupacional Aluche, la empresa no podrá elaborarlos en las mismas condiciones que los 4.000 menús restantes que ordinariamente viene elaborando y que por economía de escala le supondrían un abaratamiento en sus costes de producción; sino que conllevará montar otra línea o cadena de producción diferentes, ya que son menús específicos, muchos de ellos terapéuticos, sujetos a importantes restricciones por intolerancias y alergias alimentarias.

Además, estos menús deben elaborarse siguiendo unas fichas técnicas de plato con unos alimentos o ingredientes bien definidos y sujetos a un gramaje específico para estos comensales, que a buen seguro poco tendrán en coincidencia con los menús generalistas que esta empresa viene elaborando actualmente en sus instalaciones.

Por otro lado, ha de tenerse en cuenta que independientemente de la elaboración de estos menús en las cocinas centrales, la empresa, debe dotar de personal adicional suficiente en el Centro Ocupacional Aluche, para llevar a cabo la regeneración de los productos elaborados para su servicio en comedores.

Por lo que, en base a la experiencia acumulada a lo largo de las múltiples licitaciones que, en esta materia, viene realizando la AMAS, desde esta Dirección Coordinación Sanitario Asistencial, **estimamos que resulta incompatible** poder ofertar alimentos de calidad,



frescos, naturales y en unas condiciones higiénico-sanitarias adecuadas al precio de 2,74 € de coste en la materia prima.

**CATERING CATASA MADRID SL.** estima unos gastos generales de 4.158,00 € y un beneficio industrial de 9.504,00 € que supone el 10 % del coste del contrato.

En base a todo lo anterior, se puede establecer una valoración adecuada de este apartado que contribuya a aclarar la anormalidad de la baja en el contrato.

- **LOTE 2 CO JUAN RAMÓN JIMÉNEZ**

- 1- Costes de personal: **53.071,17 €/año**
- 2- Costes de las materias primas (materia prima, personal de la cocina central, limpieza y desechables, gastos de transporte y otros gastos): **88.166,90 €/año**
- 3- Gastos generales y beneficio industrial
  - Gastos generales: **6.930,00 €/año**
  - Beneficio industrial: **16.500,00€/año**
- 4- Valoración de los compromisos adquiridos con los criterios evaluables de forma automática mediante aplicación de fórmulas.

**CATERING CATASA MADRID S.L.** se compromete a:

- ❖ Utilizar para las dietas semitrituradas o blandas y trituradas que representan entre un 5% y un 10% de los menús aproximadamente, de productos manufacturados de elaboración industrial para la dieta modificada en textura o densidad y equilibrados desde el punto de vista energético-nutricional e higiénico-sanitario mismo coste que el resto de comidas. **Incluido en el coste de materia prima presupuestado**
- ❖ Utilizar para el consumo de fruta, del 100% de fruta natural, fresca y cruda, en diferentes formas de presentación (entera, troceada, macedonia, compota, etc.) y verdura fresca. **Incluido en el coste de materia prima presupuestado**

A la vista de la justificación se informa lo siguiente:

El importe estimado por CATERING CATASA MADRID SL 53.071,17 €/año para los costes de personal se considera suficiente y adecuado para la ejecución del contrato y cumplir con las exigencias de personal que establece el Pliego de Prescripciones Técnicas.



En base a lo anterior, se puede establecer una valoración adecuada de este apartado que contribuya a aclarar la anormalidad de la baja en el contrato.

Para las materias primas **CATERING CATASA MADRID SL** estima unos costes anuales de 88.166,90 € 2,67 €/menú. Hay que tener en cuenta que este precio engloba tanto el coste de la materia prima como los costes derivados de la actividad en la Cocina Central, los gastos en productos de limpieza necesarios para efectuar las labores de limpieza y desinfección de equipos y utensilios, el suministro de menaje y utensilios necesarios para la regeneración de los alimentos y el servicio del comedor (recipientes, barquetas, manteles y servilletas) y los gastos de transporte de las comidas (6.600,00 €/año) desde la cocina central de la empresa ubicada en Getafe hasta el centro.

En base a lo anterior y teniendo en cuenta el desglose de costes que justifica la empresa en concepto de menú/usuario/día (materia prima, mano de obra, envasado, suministros, transporte, ..... ) el hecho de incorporar 145 menús/día para el Centro Ocupacional Juan Ramón Jiménez a los 4.000 menús diarios que elaboran en su cocina central, le permitirá a la empresa aprovechar las economías de escala en la producción centralizada al elaborar los menús en la misma cocina y con el mismo personal.

No se considera una valoración adecuada en este apartado que contribuya a aclarar la anormalidad de la baja en el contrato, ya que para la elaboración de los 145 menús/día que deben servirse al Centro Ocupacional Juan Ramón Jiménez, la empresa no podrá elaborarlos en las mismas condiciones que los 4.000 menús restantes que ordinariamente viene elaborando y que por economía de escala le supondrían un abaratamiento en sus costes de producción; sino que conllevarán montar otra línea o cadena de producción muy diferentes; ya que los menús de los usuarios del Centro Ocupacional Juan Ramón Jiménez, son muy específicos, con abundantes dietas terapéuticas y están sujetos a importantes restricciones por intolerancias y alergias alimentarias. Un alto porcentaje de estos usuarios precisan modificaciones en densidad o textura de la dieta e incluso el suministro de complementos alimentarios y la introducción de productos manufacturados de elaboración industrial que garanticen un aporte calórico y de nutrientes bien determinado para la prevención o corrección de la desnutrición.

Además, en todos los casos, los alimentos han de elaborarse siguiendo una ficha técnica de plato específica, con unos alimentos o ingredientes bien definidos y sujetos a un gramaje determinado para estos comensales, que a buen seguro poco tendrán en coincidencia con las fichas técnicas que la empresa ordinariamente pudiera utilizar para



la elaboración de los 4.000 menús generalistas que, de forma ordinaria, esta empresa viene elaborando actualmente en sus instalaciones.

Por otra parte, el Centro Ocupacional Juan Ramón Jiménez atiende a 30 usuarios de Centro de día, a los que se les debe ofertar un complemento o sobredesayuno a media mañana y una merienda antes del desplazamiento a su domicilio por la tarde; por lo que resulta aún menos viable.

En cualquier caso, el menú del Centro Ocupacional Juan Ramón Jiménez debería presentar un coste añadido con respecto al del Centro Ocupacional Aluche, ya que éste último no lleva implícitos ni el complemento de media mañana o sobredesayuno ni la merienda.

Por otro lado, ha de tenerse en cuenta que independientemente de la elaboración de estos menús en las cocinas centrales, la empresa, debe dotar de personal adicional suficiente en el Centro Ocupacional Juan Ramón Jiménez, para llevar a cabo la regeneración de los productos elaborados para su servicio en comedores.

En base a ello y a la experiencia acumulada a lo largo de las múltiples licitaciones que, en materia de alimentación y nutrición, viene realizando la AMAS; desde esta Dirección Coordinación Sanitario Asistencial, estimamos que **resulta incompatible** poder ofertar alimentos de calidad, frescos, naturales y en unas condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, así como complementos nutricionales o dietas manufacturadas de elaboración industrial, al precio de 2,67 € de coste en la materia prima.

CATERING CATASA MADRID SL. estima unos gastos generales de 6.930,00 € y un beneficio industrial de 16.500,00 € que supone el 10 % del coste del contrato.

En base a lo anterior, se puede establecer una valoración adecuada de este apartado que contribuya a aclarar la anormalidad de la baja en el contrato.

## CONCLUSIÓN

A la vista de la información aportada en la justificación presentada por la empresa **CATERING CATASA MADRID, S.L.**, no basada en estimaciones sino en el control de coste real de servicios



similares que vienen desarrollando hasta ahora, podemos considerar debidamente justificada la viabilidad de la oferta en cuanto a Costes de personal y Gastos Generales; **no así en cuanto a las Materias Primas para la elaboración de los menús, ni en el coste adicional de personal que ha de dotar en cada centro; estimando que resultará inviable para una correcta ejecución del contrato, ya que a buen seguro le impedirá cumplir adecuadamente con los compromisos del servicio en las condiciones ofertadas tanto para el Centro ocupacional Aluche como para el Centro ocupacional Juan Ramón Jiménez.**

Madrid, a la fecha de firma

Fdo.: Primitivo Ramos Cordero  
*Director Coordinador Sanitario Asistencial*  
*Agencia Madrileña de Atención Social*



La autenticidad de este documento se puede comprobar en  
<https://gestion.comunidad.madrid/csv>  
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1055442273890757442115**