

INFORME TÉCNICO SOBRE LA JUSTIFICACIÓN DE LA OFERTA QUE SE ENCUENTRA INCURSA EN PRESUNCIÓN DE ANORMALIDAD DE LA EMPRESA MANANTIAL INTEGRA S.L. PARA EL CONTRATO “SERVICIO INTEGRAL DE COMIDAS Y ATENCIÓN EN COMEDORES PARA LOS USUARIOS DE LOS CENTROS DE DÍA MÓSTOLES, TORREJÓN DE ARDOZ Y GETAFE I DE LA AGENCIA MADRILEÑA DE ATENCIÓN SOCIAL”

Exp. A/SER-017143/2026

Con fecha 1 de julio de 2026, se ha procedido a la apertura de las ofertas de los licitadores admitidos en el procedimiento abierto denominado “Servicio integral de comidas y atención en comedores para los usuarios de los Centros de día Móstoles, Torrejón de Ardoz y Getafe I de la Agencia Madrileña de Atención Social (3 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 **MANANTIAL INTEGRA, S.L.**, para los lotes 1, 2 y 3 por referencia al conjunto de ofertas válidas presentadas, pueden ser desproporcionadas o anormales.

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 **7 de julio de 2026**, para que justifiquen y desglosen razonada y detalladamente el bajo nivel de los precios, o de costes, o cualquier otro parámetro en base al cual se haya definido la oferta, mediante la presentación de aquella información y documentos que resulten pertinentes.

En concreto se deberá cuantificar y detallar: costes directos e indirectos y otros eventuales gastos calculados para su determinación.

A) Precio menú/día (para cada uno de los lotes):

1. Deberá indicar, en porcentajes, el desglose de costes por menú/día conforme al siguiente cuadro:

Costes materias primas	Costes de personal	Gastos generales	Beneficio industrial	TOTAL



La autenticidad de este documento se puede comprobar en
<https://gestion.comunidad.madrid/csv>
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1018621969240104124115**

2. Número de menús estimados para servir en cada lote.

B) Coste atención en comedores (para cada uno de los lotes):

1. Costes salariales: Convenio colectivo utilizado y categoría del personal. Salario/hora del trabajador/a
2. Número de horas anuales de prestación del servicio.
3. Otros costes de personal:
 - Absentismo: Porcentaje y estimación en euros
 - Seguridad Social: Porcentaje y estimación en euros
4. Costes de menaje y vajilla: por usuario y para el total del lote.
5. Gastos generales: Porcentaje y estimación en euros.
6. Beneficio industrial: Porcentaje y estimación en euros.

C) Valoración de los compromisos adquiridos con los criterios evaluables de forma automática mediante aplicación de fórmulas (para cada uno de los lotes).

Se le traslada que **la falta de contestación a este requerimiento** de información, tendrá la consideración de retirada injustificada de la proposición, con los posibles efectos previstos en la LCSP.

Con fecha 7 de julio de 2026, la empresa **MANANTIAL INTEGRAL, S.L.**, presenta escritos justificativos de la oferta con valor anormal, en el que proporcionan la siguiente información:

Lote 1 (C.D. Móstoles): 6,86 €

Costes materias primas	Costes de personal	Gastos generales	Beneficio industrial	TOTAL
63%	29,74%	5,30%	1,96%	100%



Lote 2 (C.D. Torrejón de Ardoz) : 6,93 €

Costes materias primas	Costes de personal	Gastos generales	Beneficio industrial	TOTAL
63%	30,32%	5,30%	1,38%	100%

Lote 3 (C.D. Getafe I): 6,88 €

Costes materias primas	Costes de personal	Gastos generales	Beneficio industrial	TOTAL
63%	26,34%	5,30%	5,36%	100%

A la vista de la justificación se informa lo siguiente:

- En lo referente al **Coste de las materias primas**, la empresa **MANANTIAL INTEGRRA, S.L.** destina en todos los lotes un 63% del precio ofertado al aprovisionamiento de materias primas que justifica por la utilización de una cocina central de producción que opera bajo el sistema de línea fría el cual permite una optimización logística y energética superior a la cocina tradicional al centralizar la producción y reducir la frecuencia de entregas semanales minimizando costes de transporte y permitiendo importantes economías de escala al poder negociar precios de adquisición de materias primas altamente competitivos sin mermar la calidad nutricional.

Estos costes de materias primas se consideran suficientes y adecuados para la ejecución del contrato 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 presunción de anormalidad de la baja en el contrato.

- El importe estimado para el **Coste de personal**, la empresa **MANANTIAL INTEGRRA, S.L.** confirma que todo el personal subrogado estará bajo el convenio de Hostelería y actividades turísticas de la Comunidad de Madrid con la misma categoría profesional. El personal que cubrirá el absentismo, cifrado en un 9% de las personas de servicio, será personal del **Centro Especial de Empleo** bajo el convenio de Centros y servicios de atención a personas con discapacidad, que les permite acceder a una bonificación del 100% en las cuotas empresariales.



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

- En relación al precio final del menú/día, en el que influyen los costes de las materias primas., así como los costes del personal para su elaboración, hemos de resaltar que la variación con respecto al precio del menú/día licitado es del 2,56% para el Lote 1, del 1,56% para el Lote 2 y del 2,27% para el Lote 3. Cifras discretísimas inferiores al precio del menú/día licitado y que se pueden explicar en base a los argumentos anteriormente esgrimidos.

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

- Para los **Gastos generales** la empresa **MANANTIAL INTEGRA, S.L.** estima en todos los lotes un 5,30% del presupuesto, prevé sustitución de vajilla tres veces por año por persona y una de cubertería por año por persona.
Dicho porcentaje resulta razonable y compatible con la actividad que desarrolla debido a que ya dispone de una infraestructura productiva consolidada y existe una estructura administrativa centralizada, además la cocina central permite evitar duplicidades organizativas y de equipamiento.

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

- Finalmente, en lo referente al **Beneficio industrial** en todos los lotes la empresa **MANANTIAL INTEGRA, S.L.** mantiene un margen empresarial positivo.

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

Valoración de los compromisos adquiridos con los criterios evaluables de forma automática mediante aplicación de fórmulas:

- ❖ **Por la utilización para las dietas semitrituradas o blandas y trituradas que representan entre el 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.**



La empresa MANANTIAL INTEGRA, S.L. indica que garantizará el suministro para dietas semitrituradas y blandas mediante la solución técnica de Nutrisens. El coste de estos productos premium de alta seguridad alimentaria ya ha sido repercutido íntegramente en el 63% de coste de materias primas, asegurando el equilibrio nutricional sin sobrecostes para la administración. **Coste ya contemplado en el coste de transferencia correspondiente al menú.**

- ❖ **Criterios medioambientales: Papel (servilletas, manteles y baberos) se valorará que estén producidos con papel 100% reciclado y totalmente libre de cloro. Se valorará que la totalidad de las bolsas de basura empleadas para la ejecución del contrato además de ser de distintos colores para separar los residuos contengan al menos un 80% de plástico reciclado.**

La empresa MANANTIAL INTEGRA, S.L. se compromete al uso de suministros de Lyreco, servilletas, manteles y baberos (papel 100% reciclado y libre de cloro) y bolsas de basura con 80% de plástico reciclado). **Coste ya contemplado en el coste de transferencia correspondiente al menú.**

- ❖ **Por disponer de un menú de emergencia para hacer frente a determinadas contingencias imprevisibles (huelgas, averías, etc.) durante 48-72 horas.**

La empresa **MANANTIAL INTEGRA, S.L.** ratifica la disponibilidad de un menú de emergencia con cobertura de 48-72 horas, asegurando la continuidad del servicio ante cualquier contingencia imprevisible (huelgas, averías, etc.) durante un periodo crítico de 48-72 horas. Este menú será variado y equilibrado cubriendo todos los requerimientos energéticos y nutricionales de la población estándar, mediante una dieta basal de fácil masticación. **Coste ya contemplado en el coste de transferencia correspondiente al menú.**

CONCLUSIÓN

Por lo tanto, a la vista de la información económica, organizativa y técnica aportada en la justificación presentada por la empresa **MANANTIAL INTEGRA, S.L.** puede concluirse que el bajo nivel de precios ofertados encuentra una explicación objetiva, razonable y suficientemente acreditada.



Por tanto, podemos admitir que las ofertas pueden considerarse viables y sostenibles resultando compatibles con una ejecución adecuada y satisfactoria del contrato objeto de licitación.

En consecuencia, se considera que MANANTIAL INTEGRAL, S.L. ha justificado suficientemente sus ofertas, entendiendo que posibilita la correcta ejecución de los lotes 1, 2 y 3 del contrato "Servicio integral de comidas y atención en comedores para los usuarios de los Centros de día Móstoles, Torrejón de Ardoz y Getafe I de la Agencia Madrileña de Atención Social (3 lotes)", puesto que podría cumplir adecuadamente con los compromisos del servicio en las condiciones ofertadas.

Madrid, a la fecha de firma

Firmado digitalmente por: RAMOS CORDERO PRIMITIVO
Fecha: 2026.07.14 10:43

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



La autenticidad de este documento se puede comprobar en
<https://gestiona.comunidad.madrid/csv>
mediante el siguiente código seguro de verificación: **1018621969240104124115**