

## **INFORME DE INSUFICIENCIA DE MEDIOS DEL CONTRATO DENOMINADO “SERVICIO DE CONTROLES SISTEMÁTICOS DE COMPROBACIÓN DEL FUNCIONAMIENTO DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN, COMEDORES, VERIFICACIÓN DE LAS CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS, MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y CONTROLES ANALÍTICOS EN DOS RESIDENCIAS DE MAYORES Y DOS CENTROS OCUPACIONALES ADSCRITOS A LA AGENCIA MADRILEÑA DE ATENCIÓN SOCIAL”**

El objeto del presente contrato es la supervisión, vigilancia y comprobación de la correcta ejecución de los servicios de Restauración y de Comedores de las Residencias de Mayores Adolfo Suárez y Goya y de los Centros Ocupacionales Aluche y Juan Ramón Jiménez. Se controla el funcionamiento del servicio, adecuación, características y calidades de las materias primas y productos; cumplimiento con las fichas técnicas de composición de los diferentes platos; los métodos culinarios de elaboración y las condiciones higiénico sanitarias en general de los almacenes, cocinas, transporte y almacenamiento de los productos elaborados, en cuanto al cumplimiento y eficacia del Plan de Autocontrol.

Dentro de este sistema de control a las Empresas concesionarias, ha de tenerse en cuenta que existen dos modalidades diferentes:

- a) Elaboración "in situ" en las propias instalaciones del centro: R. M. Adolfo Suárez y R.M Goya.
- b) Elaboración y preparación en cocinas centrales de la empresa concesionaria, siendo posteriormente transportados y almacenados en los centros, para su posterior regeneración y servicio en comedores, mediante el procedimiento de "línea fría".

Tanto una como otra modalidad han de ser objeto de supervisión, vigilancia y comprobación, de todos los procesos intermedios de toda la cadena alimentaria hasta alcanzar el servicio de comedor al destinatario final, en los Centros de la AMAS.

A tal efecto, la finalidad que se persigue con la adjudicación de este contrato es la evaluación de todas y cada una de las fases o eslabones por las que discurre el proceso de alimentación en los centros que tienen externalizado el servicio (adquisición de las materias primas, almacenamiento y conservación de las mismas; características y calidades de las materias primas; preparación y elaboración de los diferentes platos que integran el menú diario, con las materias primas y siempre acordes a la ficha técnica de cada plato; distribución de los alimentos una vez elaborados; regeneración de los alimentos en el caso de los centros con servicio mediante “línea fría”; control analítico bromatológico de las dietas sometidas a manipulaciones en densidad o textura y la retirada de los residuos alimentarios).

El resultado de estos controles del servicio de restauración y comedores se configura como un indicador de la gestión, para la Agencia Madrileña de Atención Social, ya que permite evaluar a todos sus centros en un proceso de alta complejidad como es de la alimentación y restauración.



La Agencia Madrileña de Atención Social carece del personal especializado para realizar este trabajo, por lo que resulta necesario proceder a la contratación externa de este servicio a empresas que posean experiencia contrastada en labores de consultoría y control de Sistemas de Restauración y Alimentación en el ámbito socio sanitario.

DIRECTOR COORDINADOR SANITARIO ASISTENCIAL  
DE LA AGENCIA MADRILEÑA DE ATENCIÓN SOCIAL



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: **1239548302955843303405**