



Agencia Madrileña de Atención Social  
CONSEJERÍA  
DE POLÍTICAS SOCIALES Y FAMILIA

## Comunidad de Madrid

### SUBDIRECCIÓN GENERAL DE CENTROS Y PROGRAMAS

Exp: A/SUM- 007099/2019

#### **INFORME RAZONADO JUSTIFICATIVO DE NECESIDAD DE ADQUISICIÓN, DEL PROCEDIMIENTO DE CONTRATACIÓN Y DE LOS CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN DEFINIDOS:**

**TÍTULO DEL CONTRATO: ADQUISICIÓN DE EQUIPAMIENTO NECESARIO PARA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y FARMACÉUTICA EN CENTROS ADSCRITOS A LA AGENCIA MADRILEÑA DE ATENCIÓN SOCIAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID.**

De conformidad con lo establecido en el artículo 28 de la Ley de Contratos del sector Público, se exponen a continuación las necesidades que se pretenden cubrir con el contrato proyectado, así como de la idoneidad de su objeto y contenido para satisfacerlas.

De las 8 estrategias principales recogidas dentro del Plan estratégico de la AMAS 2016-2021, tanto la estrategia nº 1: Mejora continua, orientada a la excelencia, el objetivo 1.1 Extender los sistemas de Gestión de Calidad (SGC) a los ámbitos de Centros de Personas con discapacidad, Mayores y Menores, y la Estrategia nº 5: Mejora de las Infraestructuras y equipamientos, dan cabida al desarrollo, parte la necesidad del análisis de Peligros y Puntos de Control críticos, sistema APPCC, que nos permite realizar un estudio sistemático, periódico y documentado de todos los peligros y riesgos que afectan a la seguridad y calidad del proceso productivo, con el fin de controlar las medidas higiénicas sanitarias.

La Agencia Madrileña de Atención Social de la Comunidad de Madrid, tiene establecido un programa de control en el que se realizan auditorías cuatrimestrales al conjunto de los Centros evaluando el análisis de peligros y puntos críticos de control tanto en seguridad alimentaria como en servicios de atención para la salud, medicamentos y productos sanitarios.

El sistema APPCC es un método de gran eficacia para garantizar la seguridad de los alimentos, ofreciendo tal confianza que, en numerosos países, incluida la Unión Europea, y dentro de ella nuestro país, es de aplicación obligatoria desde los años 90. Un sistema de autocontrol basado en los principios del APPCC es un conjunto de procedimientos elaborados y puestos en práctica de forma permanente por las empresas alimentarias, esencialmente preventivos, y dirigidos a conseguir que los alimentos que ofrecen al consumidor sean seguros.

El sistema APPCC permite garantizar un adecuado nivel calidad sanitaria, necesario en inspecciones oficiales y procesos legales; es un sistema desarrollado por organismo de prestigio internacional como es Codex Alimentarius Comission que permite un control más eficiente y dinámico de los riesgos para la seguridad tanto alimentaria como farmacéutica. La seguridad de los alimentos es el resultado de la integración de unas normas apropiadas en materia de seguridad alimentaria, su aplicación responsable por las empresas que constituyen los distintos eslabones de la cadena alimentaria y su verificación por parte de las autoridades de control oficial.



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: **129625846490308309292**



## Comunidad de Madrid

Su abordaje sistemático permite minimizar peligros, ya sean microbiológicos físicos o químicos mediante anticipación y prevención, logra una optimización del proceso productivo, aporta confianza a nuestros residentes en la seguridad de los productos y demuestra la conformidad y cumplimiento de las exigencias de la normativa, tanto nacional como europea en relación a la seguridad e higiene de los alimentos

Dentro de las ventajas de la aplicación de un sistema de autocontrol, además del objetivo primordial de garantizar la seguridad de los alimentos, se encuentran el favorecer un uso más efectivo de los recursos de una empresa, disminuir gastos al evitar producciones inseguras y permitir a la empresa actuar de forma rápida y efectiva frente a problemas de seguridad alimentaria, aumentando la confianza de sus clientes, de las autoridades sanitarias y evitando un deterioro de su imagen comercial.

El objeto de esta licitación se obtiene del análisis de los informes de APPCC obtenidos y abarca todos aquellos suministros detectados como No conformidad en dichos informes realizados en primer semestre del 2018, ya sea como adquisición necesaria o cuyo estado y/o antigüedad requieren de reposición, con fines diversos contenidos en el enunciado de la Licitación.

La normativa de referencia que fundamenta el análisis de APPCC, del cual se ha realizado el análisis de bienes a adquirir para dar solución a las No conformidades detectadas se fundamenta en:

- Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. Diario Oficial de las Comunidades Europeas núm. L31 1 de Febrero de 2002
- Real Decreto 1801/2003, de 26 de diciembre sobre seguridad general de los productos. Boletín Oficial del Estado núm.9 10 de enero de 2004
- Reglamento (CE) Nº 852/ 2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios. Diario Oficial de las Comunidades Europeas núm. L 139, 30 de abril de 2004
- Reglamento (CE) nº 853/ 2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. Diario Oficial de las Comunidades Europeas núm. L 139, 30 de abril de 2004
- Reglamento (CE) nº 2073/ 2005 de la Comisión de 15 de noviembre de 2005 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Diario Oficial de las Comunidades Europeas núm. L 338, 22 de diciembre de 2005
- Reglamento 2007/1441/CE, de 5 de diciembre que modifica Reglamento (CE) nº 2073/ 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Diario Oficial de las Comunidades Europeas núm. L 338, 22 de diciembre de 2007
- Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. Boletín Oficial del Estado núm. 11, 12 de enero de 2011\*





## Comunidad de Madrid

\*Normas microbiológicas derogadas por el RD 135/ 2010, de 12 de febrero, por el que se derogan disposiciones relativas a los criterios microbiológicos de los productos alimenticios

-Codex Alimentarius; Código de Prácticas de Higiene para los alimentos precocinados y cocinados utilizados en los servicios de comidas para colectividades. CAC/RCP39-1993.

- ProtocoloSRBS-GO-05/2009 de Provisión, Almacenamiento y Conservación de Medicamentos.

Al amparo de lo establecido en el artículo 131 y 156 de la Ley 9/2017 de Contratos del Sector Público, se propone procedimiento abierto que se establece como ordinario, siendo la tramitación del presente expediente de contratación, mediante el procedimiento abierto, sujeta a regulación armonizada por razón de su importe, según se recoge en el artículo 21 de la Ley 9/2017

De acuerdo a lo dispuesto en el artículo 145.3.f) de la Ley 9/2017 en el presente expediente procede la aplicación de varios criterios de adjudicación (oferta y mejora en los plazos de entrega), ya que se trata de contratos de suministro donde es posible introducir variaciones en los plazos de entrega, mejorando los mismos

No hay ningún criterio de adjudicación evaluable mediante juicio de valor y el importe total del contrato es de 289.048,43 euros (IVA incluido).

Los criterios introducidos persiguen la adjudicación en términos económicos ventajosos para la administración primando en la puntuación el criterio precio. Se persigue asimismo reducir los plazos de entrega y una parte de la puntuación trata de cumplir con este objetivo.

Finalmente, ya que las características técnicas de los productos están definidas no se ha considerado necesario valorar otros aspectos adicionales pues es suficiente con el cumplimiento de la normativa legal vigente (plazo de garantía, servicio posventa, etc...).

LA SUBDIRECTORA GENERAL  
DE CENTROS Y PROGRAMAS

