

A/SER-034342/2023

MEMORIA JUSTIFICATIVA DE LA NECESIDAD DE CONTRATAR EL SERVICIO DE AUDITORÍAS DE “MANTENIMIENTO Y EVALUACIÓN DEL SISTEMA DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA EN CENTROS DEPENDIENTES DE LA AGENCIA MADRILEÑA DE ATENCIÓN SOCIAL”

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 28 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público, por la que se transponen al ordenamiento jurídico español las Directivas del Parlamento Europeo y del Consejo 2014/23/UE y 2014/24/UE, de 26 de febrero de 2014, las entidades del sector público no podrán celebrar otros contratos que aquellos que sean necesario 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:

La Agencia Madrileña de Atención Social (AMAS) es un Organismo Autónomo de carácter Administrativo adscrito a la Consejería de Familia, Juventud y Asuntos Sociales, cuyas áreas de actuación se desarrollan en el marco de la gestión de Servicios Sociales, materializados en la administración de Centros.

Entre sus objetivos se encuentra el proporcionar un servicio y atención adecuados, con la mayor calidad posible a las personas que atiende en los centros que gestiona. Se trata de ofrecer el mejor servicio y con la mayor seguridad posible para las personas, generalmente vulnerables, a las que presta dichos servicios.

Las personas mayores, las personas con discapacidad intelectual, los menores de las residencias infantiles, las personas a las que se presta manutención en los comedores sociales, así como los socios de los centros de mayores, centros sociales y sus dependencias; a los que se prestan servicios de restauración colectiva, presentan generalmente múltiples problemas de salud asociados (pluripatología o comorbilidad) y numerosos factores de riesgo que amenazan su adecuado equilibrio nutricional, tanto desde el punto de vista dietético, como desde el punto de vista higiénico-alimentario.

Por todo ello, se requieren sistemas de control que permitan analizar, evaluar y especialmente, mejorar, la alimentación y nutrición que se lleva a cabo en los centros; de forma que se oferte un menú o alimentación variada, equilibrada y sobre todo saludable; así como que los alimentos que



se ofertan en la dieta sean sanos y equilibrados desde el punto de vista de la higiene y la seguridad alimentaria.

Para ello desde la AMAS se ha implantado y desarrollado un sistema de Higiene, Seguridad Alimentaria y APPCC, en colaboración con las autoridades sanitarias, comunitarias de Salud Pública; basado en un sistema de autocontrol de la actividad, que analice de forma periódica estas actividades, corrigiendo o mejorando los puntos críticos emergentes que se detecten y que constituyen una debilidad o amenaza, de forma que garanticen la máxima seguridad posible para los comensales vulnerables de los centros.

2. Naturaleza y extensión de las necesidades a cubrir:

Para llevar a cabo este programa, la Dirección Coordinación Sanitario Asistencial de la Agencia Madrileña de Atención Social (AMAS), precisa la contratación de unos Servicios Especializados, en forma de Auditorías para la evaluación, el mantenimiento y el desarrollo del Sistema de Higiene, Seguridad Alimentaria y Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC), implantado en los Centros gestionados por la AMAS, para el cumplimiento en materia de Salud Pública del Plan de Autocontrol, siguiendo el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC), que trate de asegurar la higiene de sus instalaciones y de sus prácticas de manipulación, según lo establecido en:

- 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 (modificado por el Real Decreto 135/2010, de 12 de febrero).
- Real Decreto 640/2006 de 26 de mayo por el que se establecen las normas de higiene relativas a productos alimenticios.
- Real Decreto 126/2015 de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

3. Extensión:

Estas auditorías se efectuarán con carácter cuatrimestral y en las mismas se comprueba mediante un *chek-list* el grado de cumplimiento del Plan de Higiene, Seguridad Alimentaria y APPCCs de la AMAS, emitiendo un Plan de Acción y un Informe Individualizado por cada centro, así como un informe final comparativo de todos los centros por áreas de actividad.



El alcance de estas auditorías, ha ido adquiriendo un mayor grado de exigencia, incrementándose el número de las mismas, así como el número de centros y dependencias que se controlan y que participan en dichas evaluaciones. Como consecuencia de ello, se han ido incorporando las cafeterías de los centros, así como a los talleres de cafetería de los Centros para Personas con Discapacidad Intelectual, en tanto que en los mismos se sirven comidas preparadas y elaboradas, que requieren un control desde el punto de vista normativo.

Del mismo modo, el nivel de complejidad de las mismas también ha aumentado, incluyendo en éstas determinaciones nuevos ítems o variables, así como nuevos controles analíticos de superficies y de alimentos, cada vez más exhaustivos.

Al mismo tiempo, en el curso de estas auditorías, se realiza una verificación anual del correcto funcionamiento de todos los equipos de medición y registro de temperatura, utilizados para la refrigeración o congelación de los alimentos; incluyendo los termómetros de temperatura de todos los almacenes secos, cámaras de refrigeración y congelación de los centros en los que se conservan alimentos.

Desde el punto de vista cuantitativo el número de servicios a auditar, abarca a las 25 Residencias de Mayores; a los 12 Centros para Personas con Discapacidad Intelectual; 3 Comedores Sociales; 32 Centros de Mayores con sus Centros Sociales o Dependencias y las 23 residencias Infantiles, todos ellos gestionados por la AMAS.

La Agencia Madrileña de Atención Social carece del personal, equipos y laboratorios especializados para poder llevar a cabo este trabajo, por lo que resulta necesario e imprescindible, proceder a la contratación externa de este servicio a empresas que posean experiencia contrastada en labores de consultoría y auditoría de Sistemas de Higiene, Seguridad Alimentaria, APPCC; así como en la realización de controles analíticos de superficies y productos alimenticios elaborados.

Madrid, a fecha de la firma

Fdo.: Primitivo Ramos Cordero

**DIRECTOR COORDINADOR SANITARIO ASISTENCIAL
DE LA AGENCIA MADRILEÑA DE ATENCIÓN SOCIAL**

