

A/SER-034342/2023

INFORMA DE INSUFICIENCIA DE MEDIOS PARA LLEVAR A ACABO EL CONTRATO DEL SERVICIO DE AUDITORÍAS DE “MANTENIMIENTO Y EVALUACIÓN DEL SISTEMA DE HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA EN CENTROS DEPENDIENTES DE LA AGENCIA MADRILEÑA DE ATENCIÓN SOCIAL”

La higiene y la seguridad alimentaria son esenciales en los centros institucionales encargados de ofertar servicios integrales de restauración a las personas vulnerables como son los mayores, las personas con discapacidad intelectual, menores y otras personas frágiles.

En estos centros es imprescindible la puesta en marcha de prácticas de higiene y autocontrol del servicio a través de sistemas de higiene, seguridad alimentaria y APPCC (Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control).

Por este motivo la Agencia Madrileña de Atención Social (AMAS), precisa la contratación de unos Servicios Especializados de Auditorías para la implantación, desarrollo, mantenimiento y evaluación 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 Higiene y Seguridad Alimentaria y de la Salud Pública, que trate de asegurar la higiene de sus instalaciones, sus prácticas de manipulación y seguridad de los comensales, 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.

Estas auditorías se efectuarán con carácter cuatrimestral en todos los centros en los que se llevan a cabo prácticas de restauración colectiva; y en las mismas, se comprobará y evaluará mediante un *chek-list*, el grado de cumplimiento del Plan de Higiene, Seguridad Alimentaria y APPCC de la AMAS; emitiendo un Informe y un Plan de Acción Individualizado por cada centro, así como un Informe Final comparativo de todos los centros por área de actividad.



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/csv mediante el siguiente código seguro de verificación: **1055302103750034092372**

El alcance de las auditorías ha adquirido un mayor grado de exigencia, incrementándose el número de las mismas, así como el número de centros y dependencias que participan en dichas evaluaciones, incorporando a 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 nuevos ítems o variables, cada vez más complejas, así como determinaciones de controles analíticos de superficies y de alimentos.

La Agencia Madrileña de Atención Social carece de personal especializado y de equipos 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 auditoría de Sistemas de higiene y seguridad alimentaria. Al mismo tiempo, la AMAS tampoco dispone de personal ni medios para la contrastación térmica de los equipos encargados del mantenimiento adecuado en refrigeración y congelación de los alimentos.

Del mismo modo, la Agencia Madrileña de Atención Social, no dispone de los medios técnicos ni de laboratorio para la realización de estas actuaciones, al ser necesario contar con personal titulado en el área de actividad relacionada con el objeto del contrato, y requerir formación específica en la materia, así como determinadas acreditaciones, habilitaciones y experiencia suficiente.

Por todo lo anterior, se propone contratar un servicio externo especializado y cualificado para llevar a cabo las auditorías del sistema de higiene, seguridad alimentaria y APPCC, así como para realizar los controles analíticos preceptivos que conlleva dicho sistema y para la contrastación térmica de los equipos de refrigeración y congelación de alimentos.

Madrid, a fecha de la firma

Fdo.: Primitivo Ramos Cordero

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

