

**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 Juan Ramón Jiménez y Aluche.

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"; cuyas cocinas centrales pueden estar situadas dentro o fuera de la Comunidad de Madrid.

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, así como de laboratorio para llevar a cabo los análisis nutricionales (bromatológicos) que se precisan hacer para el control de la buena ejecución del servicio de restauración; motivo, por el 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, así como de disponer de una laboratorio para efectuar los controles analíticos necesarios.

La Agencia Madrileña de Atención Social no dispone de los medios personales y materiales para cubrir las necesidades de este servicio tan especializado.

Madrid, a la fecha de firma

Primitivo Ramos Cordero

DIRECTOR COORDINADOR SANITARIO ASISTENCIA
DE LA AGENCIA MADRILEÑA DE ATENCIÓN SOCIAL

