

INFORME TÉCNICO PARA LA VALORACIÓN DE LOS “CRITERIOS DEPENDIENTES DE JUICIO DE VALOR” PARA EL CONTRATO “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”

1. ANTECEDENTES

El 11 y 16 de septiembre de 2024, se celebraron las Mesas de Contratación de la Agencia Madrileña de Atención Social en las que se procedió a la verificación de la documentación administrativa de las 4 empresas presentadas al Expediente: A/SER-024669/2024.

2. RELACIÓN DE LICITADORES

Se han admitido las ofertas presentadas por:

QUIMICRAL, S.L.

TENTAMUS LABORATORIO CONTROL, S.L.

ASESORÍA Y CONSULTORÍA SANITARIA, S.L.

ISR, S.L.

3. CRITERIOS OBJETO DE VALORACIÓN

“Modelos de Informes Propuestos” (hasta 34 puntos):

En este informe técnico se valoran exclusivamente los criterios cuya cuantificación depende de juicio de valor (sobre nº 2). La valoración de estos criterios, según indica el Pliego de Cláusulas Administrativas, es hasta 34 puntos, según la siguiente distribución:

- a) Informe General de Auditoría Individual de Centro (hasta 8,5 puntos):** características y calidades de las materias primas utilizadas, cumplimiento con etiquetado y alérgenos alimentarios, métodos culinarios adecuados, etc.
- b) Informe Nutricional (hasta 8,5 puntos):** descriptivo del grado de cumplimentación de las fichas técnicas: ingredientes y gramajes, cumplimentación del menú; cumplimentación de la ración por comensal, etc.



- c) **Informe de Controles Analíticos Bromatológicos de cada centro (hasta 8,5 puntos).**
- d) **Otros Informes Adicionales (hasta 8,5 puntos):** Higiene, Seguridad Alimentaria y APPCC, informe del transporte de alimentos elaborados en aquellos casos en los que no se lleva a cabo elaboración “in situ” e informes del traslado de los alimentos elaborados a comedores, a propuesta del licitador considerados de interés para el servicio.

VALORACIÓN

3.a INFORME GENERAL DE AUDITORÍA INDIVIDUAL DE CENTRO: máximo 8,5 puntos

1) QUIMICRAL, S.L.

Presenta un Informe muy completo y detallado, incluye los siguientes apartados:

- Control de menús y dietas.
- Gestión de alérgenos.
- Control de calidad de materias primas.
- Buenas Prácticas Higiénico Sanitarias. Auditoría de APPCC.
- Revisión de hallazgos/incidencias detectadas en la anterior auditoría.

Especifica los puntos tratados en cada uno de ellos. Así, se puede comprobar que el modelo de Informe propuesto recoge los puntos de alcance del servicio incluidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas del Contrato del Servicio. Se indica la inclusión de conclusiones finales del auditor y recomendaciones en caso de que éste lo considere adecuado para cada uno de los apartados. Adicionalmente, realiza distinción en cuanto a las dos áreas de actividad objeto del contrato, presentando un modelo de Informe para las Residencias de Mayores (elaboración “in situ”) y otro modelo de Informe para los Centros Ocupacionales (elaboración mediante el sistema de línea fría), aspecto valorado positivamente.

Puntuación propuesta: 8

2) TENTAMUS LABORATORIO CONTROL, S.L.

El modelo de Informe remitido es completo y detallado, presenta los siguientes apartados:



- Control de menús y dietas, que entre otros puntos incluye el control de calidad de materias primas.
- Gestión de alérgenos.
- Buenas Prácticas Higiénico Sanitarias. Auditoría APPCC.
- Revisión de hallazgos/incidencias detectadas.

Desarrolla un ejemplo de auditoría, lo cual se valora positivamente. Este modelo ejemplo, incluye soporte documental a modo de fotografías de los hallazgos, así como recomendaciones y observaciones por parte del auditor acerca de los mismos. El modelo de Informe resulta claro y conciso y se puede comprobar que incluye los puntos de alcance del servicio incluidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas del Contrato del Servicio.

Puntuación propuesta: 8

3) ASESORÍA Y CONSULTORÍA SANITARIA, S.L.

Presenta como modelo de Informe General de Auditoría Individual de Centro un Check-list de auditoría más que propiamente un informe. Tampoco presentan una instrucción o índice de cómo elaborarían este, por lo que no podemos evaluar si el contenido de éste resultaría o no completo, ni si resultaría de fácil comprensión. Únicamente aportan un modelo de Check List, que resulta incompleto debido a que solamente comprende tres apartados (cumplimentación de fichas técnicas, cumplimentación menú y cumplimentación de la ración por comensal) cuyo contenido, ítems a auditar resultan insuficientes. No incluye así, los puntos de alcance del servicio indicados en el Pliego de Prescripciones Técnicas del Contrato del Servicio.

Puntuación propuesta: 3

4) ISR, S.L.

Presenta como modelo de Informe General de Auditoría Individual de Centro, un Check-list de auditoría en forma de listado, más que propiamente un informe en modalidad de texto. Incluye los siguientes apartados:

- Materias primas.
- Etiquetado.
- Alérgenos.



Estos recogen los ítems auditados y dentro de cada ítem, si ha resultado correcto o incorrecto. El contenido de cada uno de los apartados es reducido en cuanto a los ítems a auditar, por lo que no recoge algunos de los puntos de alcance del servicio incluidos en el Pliego de Prescripciones Técnicas del Contrato del Servicio. Si dispone de un apartado donde queda recogida la valoración global del auditor y las recomendaciones de mejora, aspecto valorado positivamente.

Puntuación propuesta: 5

3.b. INFORME NUTRICIONAL: máximo 8,5 puntos

1) QUIMICRAL, S.L.

No presenta el Informe Nutricional individualizado, si bien, es cierto que todo ello, aparece recogido en el Informe General de Auditoría Individual de Centro, en el que se describen el grado de cumplimentación de las fichas técnicas: ingredientes y gramajes; cumplimentación del menú; cumplimentación de la ración por comensal; etc. Separándolo del Informe General, y considerándolo como un apartado individual, podemos comentar que resulta un informe nutricional completo, conciso y riguroso.

Puntuación propuesta: 7

2) TENTAMUS LABORATORIO CONTROL, S.L.

No presenta Informe Nutricional individualizado, si bien, es cierto que todo ello, aparece recogido en el Informe General de Auditoría Individual de Centro, en el que se describen el grado de cumplimentación de las fichas técnicas: ingredientes y gramajes; cumplimentación del menú; cumplimentación de la ración por comensal; etc.

Separándolo del Informe General, y considerándolo como un apartado individual, podemos comentar que resulta un informe nutricional completo, conciso, riguroso y de fácil comprensión (presentan un ejemplo de auditoría en modalidad informe, por lo que podemos evaluar este aspecto).

Puntuación propuesta: 7,5



3) ASESORÍA Y CONSULTORÍA SANITARIA, S.L.

No presenta Informe Nutricional individualizado, si bien, es cierto que todo ello, aparece recogido en el Informe General de Auditoría Individual de Centro anteriormente referido en forma de Check-list, en el que se describen el grado de cumplimentación de las fichas técnicas: ingredientes y gramajes; cumplimentación del menú; cumplimentación de la ración por comensal; etc.

Aun dándole consideración como informe nutricional, podemos indicar que resulta un informe nutricional incompleto, debido a que los ítems marcados tienen como objetivo evaluar las fichas técnicas, el menú y la ración por comensal y no el cumplimiento de los mismos por parte de la empresa, ya que las fichas técnicas y el menú son entregados a la misma por la Agencia Madrileña de Atención Social.

Puntuación propuesta: 5

4) ISR, S.L.

Aporta un Informe Nutricional en formato de listado o Check-List, dónde incluye ítems a auditar en relación a las fichas técnicas y a los procesos, si cada uno de ellos ha resultado correcto o incorrecto durante el desarrollo de la auditoría, así como un apartado donde puede quedar recogido el comentario del auditor y el soporte documental respecto a cada ítem concreto. Al final del informe se recoge la valoración global del auditor y las recomendaciones de mejora, aspecto valorado positivamente. Los hallazgos incluidos en cada apartado dotan de rigor al informe, pero el objetivo del mismo es evaluar el grado de cumplimiento de las fichas técnicas y el menú aportado por la Agencia Madrileña de Atención Social, por parte de la empresa en la elaboración de los platos: ingredientes y gramajes, cumplimentación del menú; cumplimentación de la ración por comensal, etc.

Puntuación propuesta: 6,5

3.c. INFORME DE CONTROLES ANALÍTICOS BROMATOLÓGICOS: máximo 8,5 puntos



1) QUIMICRAL, S.L.

El documento remitido recoge los siguientes parámetros: valor calórico (kcal/100 g), calorías de la grasa (kcal/100 g), humedad (%), grasa (%), proteína (%), cenizas (%), fibra alimentaria total (%), hidratos de carbono (%), colesterol (mg/100 g), sodio (mg/100 g) y calcio (mg/100 g). Adicionalmente, el Informe incluye una tabla donde aparece calculado el valor calórico total (kcal) para los parámetros hidratos de carbono, grasa, proteína y fibra y el porcentaje que suponen sobre el valor calórico total. Esta tabla facilita el trabajo al interpretar los resultados reduciéndose los cálculos que se deben llevar a cabo en la Agencia Madrileña de Atención Social para poder comparar el resultado del análisis con la ficha técnica aportada por la AMAS a la empresa, para el plato analizado.

Puntuación propuesta: 7

2) TENTAMUS LABORATORIO CONTROL, S.L.

El documento aportado recoge los siguientes parámetros: valor energético (kcal/100 g), valor energético (kj/100 g), humedad (g/100 g), grasas previa hidrólisis (g/100 g), proteína (g/100 g), fibra alimentaria total (g/100 g), hidratos de carbono (g/100 g). No incluye calculado el valor calórico total (kcal) para los parámetros hidratos de carbono, grasa, proteína y fibra ni el porcentaje que suponen sobre el valor calórico total.

Puntuación propuesta: 6,5

3) ASESORÍA Y CONSULTORÍA SANITARIA, S.L.

El documento remitido recoge los siguientes parámetros: valor energético (kcal/100 g), valor energético (kj/100 g), humedad (g/100 g), cenizas totales (g/100 g), lípidos totales (g/100 g), proteínas (g/100 g), hidratos de carbono totales (g/100 g), azúcares totales (g/100 g), ácidos grasos saturados (g/100 g) y sal (g/100 g). No incluye calculado el valor calórico total (kcal) para los parámetros hidratos de carbono, grasa, proteína y fibra ni el porcentaje que suponen sobre el valor calórico total, pero se valora muy positivamente la inclusión de los parámetros azúcares totales y ácidos grasos saturados.

Puntuación propuesta: 7,5



4) ISR, S.L.

El documento remitido recoge los siguientes parámetros: total kcal/100 g, grasa (g/100 g), proteínas (g/100 g), hidratos de carbono (g/100 g), humedad (%), cenizas (%), colesterol (mg/100 g), sodio (mg/100 g) y calcio (mg/100 g). Incluye calculado el valor calórico para los parámetros hidratos de carbono, grasa y proteína, así como sus porcentajes por 100 g, aspecto valorado positivamente. Adicionalmente, el Informe tiene la opción de poder incluir comentarios por parte del auditor para el resultado de cada uno de los parámetros citados y al final del Informe se recoge un apartado para la valoración global del auditor y recomendaciones de mejora. Este aspecto le confiere un valor añadido al documento.

Puntuación propuesta: 7,5

3.d. OTROS INFORMES ADICIONALES: máximo 8,5 puntos

1) QUIMICRAL, S.L.

Presenta los siguientes informes adicionales:

- Encuesta de valoración del servicio e ingesta de la comida por parte de los comensales.
- Informe Check-List para Vehículos de Transporte.
- Informe Global de supervisión en los puntos de entrega.
- Modelo de gráfico sobre puntuaciones de auditorías a lo largo del tiempo: permite, además, identificar los ítems auditados mejor valorados y los peor valorados.

Puntuación propuesta: 7,5

2) TENTAMUS LABORATORIO CONTROL, S.L.

No aporta informes adicionales.

Puntuación propuesta: 0



3) ASESORÍA Y CONSULTORÍA SANITARIA, S.L.

No aporta informes adicionales.

Puntuación propuesta: 0

4) ISR, S.L.

Presenta los siguientes informes adicionales:

- Informe Check-List de Auditoría APPCC para Vehículos de Transporte.
- Informe Check-List de Control de Aceite de Fritura.
- No se consideran adicionales otros documentos denominados como informes, ya que se han incluido y valorado dentro del Informe Global de Auditoría individual de centro, como ocurre con el de Higiene, Seguridad Alimentaria y APPCC.

Puntuación propuesta: 6,5

RESUMEN 3.a, 3.b, 3.c y 3.d

EMPRESAS LICITADORAS	INFORME GENERAL DE AUDITORÍA DE CENTRO	INFORME NUTRICIONAL	INFORMES DE CONTROLES ANALÍTICOS BROMATOLÓGICOS	INFORMES ADICIONALES	TOTAL
QUIMICRAL, S.L.	8,00	7,00	7,00	7,50	29,50
TENTAMUS LABORATORIO CONTROL, S.L.	8,00	7,50	6,50	0	22,00
ASESORÍA Y CONSULTORÍA SANITARIA, S.L.	3,00	5,00	7,50	0	15,50
ISR, S.L.	5,00	6,50	7,50	6,50	25,50

Ha de tenerse en cuenta que, en ninguno de los apartados o secciones anteriores evaluables, ninguna de las empresas que ha licitado, ha obtenido el máximo de la puntuación que podía alcanzarse en cada una de ellas respectivamente.



Esto es debido a que, desde el punto de vista de esta Dirección Coordinación Sanitario Asistencial de la AMAS, en base a la experiencia acumulada en otras auditorías que ordinariamente viene gestionando desde hace más de una década; ninguna de ellas ha alcanzado en ninguno de los apartados, lo que podríamos considerar como un “informe tipo óptimo”, debido a que encontramos las siguientes carencias:

- Cuadro en forma de “hoja de excel” en el que se expresen cada uno de los ítems y apartados, con su clasificación final, centro por centro.
- Cuadro resumen con el nº de hallazgos absolutos por centro en cada una de las auditorías y su evolutivo.
- Cuadro con hallazgos “enquistados” o reiterativos en más de una auditoría.
- Cuadro con hallazgos “resueltos o corregidos” con respecto a las auditorías previas.

Madrid, a fecha de firma

Fdo. Primitivo Ramos Cordero
Director Coordinador Sanitario Asistencial
Agencia Madrileña de Familia, Juventud y Asuntos Sociales

