

A/SER- 024669/2024

**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 en 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

