

A/SER-024669/2024

## **MEMORIA JUSTIFICATIVA DE LA NECESIDAD DEL CONTRATO**

**TÍTULO DEL 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”**

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, 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 a la que se presta.

El servicio de Restauración y de los Comedores es uno de los elementos esenciales dentro del proceso de atención a las personas mayores y otros colectivos singulares de personas dependientes como las personas con discapacidad intelectual, ya que se trata de colectivos vulnerables en los que su estado de salud guarda un estrecha y recíproca relación con la alimentación que estos llevan a cabo.

En este contexto, la obtención de información acerca de la prestación del servicio de restauración y de comedores es fundamental, para así alcanzar un adecuado estado nutricional y de salud de los usuarios anticipándonos o corrigiendo las posibles



La autenticidad de este documento se puede comprobar en [www.madrid.org/csv](http://www.madrid.org/csv) mediante el siguiente código seguro de verificación: **1018692905329521045350**

deficiencias que en este complejo proceso pueden acontecer y que a menudo pasan desapercibidas en estas personas, llegando a manifestarse tardíamente, cuando la enfermedad ha dejado su impronta y en ocasiones son irreversibles sus complicaciones.

En este proceso, el control del servicio se erige en un instrumento esencial y una herramienta de primer orden para conocer la situación real de la prestación de un servicio público de la calidad para su mejora continua. El resultado de estos controles constituye un magnífico indicador para la gestión, en la Agencia Madrileña de Atención Social, en cuanto permite reforzar las “fortalezas” y “oportunidades”, así como mejorar las “debilidades” y protegerse frente a las “amenazas”.

## **2. Naturaleza y extensión de las necesidades a cubrir.**

**2.1. Naturaleza.-** Desde la Dirección Coordinación Sanitario Asistencial de la Agencia Madrileña de Atención Social (AMAS) se promueve la realización de controles para la comprobación del funcionamiento del servicio de restauración y comedores, llevando un control sobre las características y calidades de las materias primas; la calidad y el equilibrio nutricional; la verificación de las condiciones higiénico sanitarias de las instalaciones transporte y manipulación de alimentos en los centros de la AMAS; especialmente en aquellos centros en los que el punto de elaboración (cocinas centrales) y el de servicio, son diferentes y no se pueden comprobar todos los puntos de la cadena alimentaria por parte de los responsables de la AMAS.

En este sentido resulta crucial 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, por lo 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 sociosanitario, así como en laboratorio.

**2.2. Extensión:** A través de este contrato se procederá al control, 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 Aluche y Juan Ramón Jiménez.

Se controlará 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 del sistema de control a las Empresas concesionarias, 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”.

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 fecha de la firma

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

Primitivo Ramos Cordero

